invierno 2016, Volumen 7, Boletín 4

Alimento para Reflexión

Boletín de informaciones para propietarios y operadores de establecimientos alimenticios y sus empleados en el Condado de Fairfax.

Estableciendo el "Estándar de oro"

Dieciséis establecimientos de servicio de alimentos recibieron el segundo premio anual *14 Carrot Gold Food Safety Excellence Award* en reconocimiento de su compromiso a la seguridad alimentaria.

El premio se otorgó en base a los resultados de las inspecciones realizadas durante el año anterior y está dirigido a las prácticas y políticas coherentes con la seguridad alimentaria, incluyendo la capacitación de los empleados. "Mientras cada instalación de servicio de alimentos bajo nuestra jurisdicción está obligada a satisfacer los requisitos mínimos de la seguridad alimentaria, estos 16 establecimientos deben ser encomiados por ir más allá al proteger a sus clientes contra los riesgos de la infección alimentaria," dijo Pieter Sheehan, director de la División de Salud Ambiental. "Esperamos que los ganadores expongan el galardón en un lugar destacado y esperamos honrar más instalaciones en el 2017".

Los ganadores del del premio 2015 del Departamento de salud del Condado de Fairfax, 14 *Carrot Gold Food Safety Excellence Award* son:

- **Burke Health Care Center, 9450 Burke Lake Road, Burke**
- **Costco Wholesale #6206, 7940 Richmond Hwy., Alexandria**
- **Five Guys Burgers and Fries, 7856 E. Tysons Corner Center, McLean**
- **George's Steak N' Things, 5624-C1 Ox Road, Fairfax Station**
- **IHOP #4509, 6206 Interparcel Rd., Alexandria**
- **INOVA Sunrise of Reston, 1778 Fountain Dr., Reston**
- **J J Deli, 909 Ferndale Avenue, Herndon**
- **KFC #K071110 13962 Lee Jackson Memorial Highway, Chantilly**
- **Mt. Daniel Elementary School, 2328 Oak St. N, Falls Church**

- **Noodles & Company, 10296 Main St., Fairfax**
- **Oakton Elementary School, 3000 Chain Bridge Road**
- **Panda Express # 2004 11750 Fair Oaks Mall, Fairfax**
- **Perk Express 7515 Colshire Dr., McLean**
- **Sunrise Assisted Living, 9207 Arlington Blvd., Fairfax**
- **The Perfect Pita, 8280 Greensboro Rd, McLean**
- **Wendy's #66, 7042 Little River Turnpike, Annandale**

Para ser seleccionados, los ganadores de los premios *14 Carrot Gold Awards* no pueden tener ninguna infracción crítica en las inspecciones realizadas durante los últimos 24 meses y no más de seis infracciones no críticas en el último año. Los empleados (aparte del gerente de alimentos certificados) deberán poder explicar o demostrar los procedimientos adecuados para el manejo de los alimentos relacionados a la operación. La instalación también deberá tener un permiso válido para operar y encontrarse en una buena posición con el Departamento de Salud.

El comunicado de prensa completo está disponible en la página Web del Departamento de Salud en www.fairfaxcounty.gov/hd/food.

Publicación del Condado de Fairfax County, Va. 05 2016. Si necesita esta información en otro formato, llame 703-246-2411, TTY 711 www.fairfaxcounty.gov/HD

Sigue elreconocimiento del AMC

El diseño del prendedor ha cambiado… ¡pero los operadores del servicio de alimentos siguen siendo reconocidos por usar el control administrativo activo (AMC) en sus establecimientos alimentarios! En los últimos tres meses, los siguientes operadores/gerentes del servicio de alimentos han sido reconocidos por sus esfuerzos diarios para reducir el riesgo de la infección alimentaria en sus establecimientos:

Tyana Vega, AMF Annandale Bowling Center, Annandale
Wendell McPherson, Arleigh Burke, McLean
Mayela Dominguez, California Tortilla, Centreville
Imad Elzein, Cedar's Gourmet, Fairfax
Eusibio Sica, Chick-fil-A, Fair Lakes
Iliana Acevedo, Chipotle Mexican Grill #1234, Fairfax
Ginger Swiger, Crestwood Elementary School, Springfield
Edson Zamorano, El Paso Mexican Restaurant, Springfield
Adam Marshall, Wegman's, Fairfax
James Van Cleave/Sarah Jeffrey, Five Guys Burgers and Fries, Centreville
Romulo Villtoro, Glory Days, Centreville
Cecilia Guzman, IHOP #566, Alexandria
Manny Dixon, Maggiano's Little Italy, Springfield
Veronica Lopez, Panda Express #1782, Fairfax
Mohammadmehdi Izadi, Papa Pizza, Herndon
Choehnyoung Kim, Pica Deli, Reston
Lydia White, Pizza Hut #23601, Annandale
Juan Arevalo, Red, Hot & Blue, GMU-Fairfax
Margaret Olson, Red Lobster, Fairfax County
Jose Calederon, Revolution Darts & Billiards, Fairfax
Chris VanMeter, Roti Modern Mediterranean, Vienna
Joaquin Mena, Ruby Tuesday #4169, Alexandria
Rizwana Rasheed, Subway Sandwich Shop, Springfield

Las fotografías de los ganadores del premio y los detalles acerca de algunas de las prácticas de AMC utilizadas por los gerentes utilizan, así como algunos de sus comentarios acerca del uso del AMC, están disponibles en la página Web del Departamento de Salud en www.fairfaxcounty.gov/hd/food/amc-program.htm. Si tiene alguna pregunta acerca del control administrativo activo, favor de hablar directamente con el inspector de su área.

¡Llegaron las firmas electrónicas!

Recientemente, el Departamento de Salud del Condado de Fairfax hizo la transición para aceptar firmas electrónicas en los informes de seguridad alimentaria. La inspección se hace de la manera acostumbrada y se ingresa en la base de datos de una computadora portátil. Al operador entonces se le pedirá hacer dos cosas: 1) firmar electrónicamente el informe de la inspección y 2) firmar un formulario que confirma que el operador sabe que él/ella recibirá copia del informe de la inspección por correo electrónico. En muchas ocasiones, ¡puede que el informe se reciba antes de que se vaya el inspector!

Si el operador o el establecimiento de servicio de alimentos no tiene una dirección de correo electrónico, el inspector pedirá un número de fax y que el fax sea enviado en 24 horas. Si no hay ninguna dirección de correo electrónico o número de fax disponible, la oficina del Departamento de Salud enviará el informe por correo a fin de que se reciba en cinco días. Si tiene preguntas acerca de este proceso nuevo, hable con el inspector de su área o llame al Departamento de Salud al 703-246-2444, TTY 711.

Lidere Dando el Ejemplo

Cuando se trata de prácticas de seguridad de alimentos, los empleados de servicios de alimentos aprenden mejor a través del ejemplo que da la Persona-A-Cargo (PIC por sus siglas en inglés). He aquí algunos ejemplos de tareas típicas con las que una Persona-A-Cargo (PIC) puede darles el ejemplo a sus trabajadores:

- Lávese las manos con frecuencia y correctamente.
- No permita que manos desnudas entren en contacto con los alimentos que están listos para ser consumidos.
- Monitoree las temperaturas de productos de alimentación con un termómetro.
- Refrigere carnes, pollo, productos lácteos y productos de huevo. Rápidamente cuando éstos sean recibidos.
- Enfríe rápidamente los alimentos potencialmente peligrosos.
- Acostúmbrese a apuntar las fechas de manera eficiente.
- Demuestre el uso correcto del lavabo de 3-compartimientos – lave, enjuague y desinfecte, secar al aire.
- Use tiras de pruebas antisépticas todos los días.
- Refuerce de manera positiva las técnicas de manejo seguro de los alimentos.
- Lávese las manos con frecuencia y correctamente.

¿Usted está liderando con el ejemplo?

¡Manténgase en contacto!

Fairfax County Health Department
10777 Main Street, Suite 111
Fairfax, VA 22030
703-246-2444, TTY 711
www.fairfaxcounty.gov/hd/food

Publicación del Condado de Fairfax County, Va. Alimento para Reflexión, 05 2016, Volumen 7, Boletín 4