

# Alimento para Reflexión

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

## Control administrativo activo en acción

Para traer más atención al sistema de administración de seguridad de los alimentos conocido como control administrativo activo (AMC por sus siglas en inglés), el Departamento de Salud del Condado de Fairfax presentó su Programa de Reconocimiento AMC en enero. El propósito es reconocer los operadores, dueños u otras personas a cargo del servicio de alimentos quienes están implementando activamente a las prácticas AMC para minimizar los factores de riesgo de enfermedad transmitida por los alimentos en su instalación.

Los componentes claves de control administrativo activo incluyen: 1) estableciendo políticas para la seguridad de los alimentos; 2) entrenando al personal del servicio de alimentos sobre las políticas; 3) verificando que las políticas están siendo seguidas; y 4) teniendo acciones correctivas establecidas para cuando las políticas no estén siendo seguidas.

Durante una inspección de una instalación de alimentos, el inspector presentará de inmediato un prendedor de reconocimiento a la persona a cargo si cumplen con ciertos criterios: 1) un nivel de conocimiento de seguridad de los alimentos es demostrado por medio de conversación e interrogación por el inspector; 2) no hay ningunas violaciones críticas observadas durante la inspección; y 3) hay prácticas intencionales y proactivas de seguridad de los alimentos establecidas para minimizar los factores de riesgo de enfermedad transmitida por los alimentos (vea los componentes de control administrativo activo, arriba).

Hasta la fecha, tres operadores han sido reconocidos con el prendedor de reconocimiento AMC:



Mimi Sharp, Gerente – Chevy’s Fresh Mex, 3052 Gatehouse Plaza, Falls Church

Won Jeong, Gerente – Noodles & Company, 12961 Fair Lakes Parkway, Fairfax

Luis Castillo, Gerente – Dunkin Donuts, 9550 Fairfax Boulevard, Fairfax

¡Felicidades a estos gerentes por tomar en serio la responsabilidad de reducir los factores de riesgo para la enfermedad transmitida por los alimentos! No hay necesidad de esperar que el inspector del departamento de salud identifique problemas en la operación – AMC identifica las áreas problemáticas y también prescribe las acciones correctivas requeridas.

Cuando se le preguntó por qué es importante demostrar control administrativo activo en un establecimiento de comida, Mimi Sharp de Chevy’s Fresh Mex respondió, “La calidad y la seguridad van de la mano. Tenemos una responsabilidad enorme... de servir comida segura y de calidad. Tener sistemas de monitoreo establecidos y que son seguidos diariamente es una prioridad muy alta para mí.”



Si está considerando agregar prácticas de control administrativo activo a su operación, Won Jeong, de Noodles & Company le tiene unos consejos: “Incorpore a todo su equipo y ¡háganlo una prioridad! Si le faltan las prácticas, hágalas usted mismo y póngalo en su entrenamiento para que todos estén capacitados.”

Luis Castillo de Dunkin Donuts tiene varias prácticas AMC establecidas, incluyendo registros de temperatura para el recibo y alimentos mantenidos en frío, cronómetros y etiquetas utilizadas para monitorear



continúa en la página 2



# Ordenanza nueva afecta a los establecimientos de servicio de alimentos

El Condado de Fairfax está trabajando en limpiar los arroyos locales y la Bahía de Chesapeake y necesita la ayuda de los establecimientos de servicio de alimentos (FSE por sus siglas en inglés). Cuando aguas pluviales contaminadas con basura, grasa, jabón, petróleo, químicos u otras sustancias fluyen a los desagües y arroyos pueden matar a los peces y otros animales acuáticos, destruir sus hábitats y ensuciar la fuente de nuestra agua potable.

El flujo de contaminantes hacia el desagüe o directamente a un arroyo se llama una emisión ilícita y no es permitido bajo la Ordenanza de Administración de Aguas Pluviales, Capítulo 124 del Código del Condado de Fairfax. Para prevenir que contaminantes peligrosos entren a los desagües y arroyos, los FSE deben de seguir estas pautas:

- Localizar los contenedores exteriores de grasa lejos de los desagües.
- Rutinariamente inspeccionar y

mantener los contenedores de grasa.

- Cubrir los contenedores con tapas para prevenir los derrames o inundaciones de aguas pluviales.
- Programar limpiezas o recogidas rutinarias de los contenedores.
- No lavar los tapetes de cocina, parrillas y otro equipo afuera o tirar agua de lavado afuera.

Pautas adicionales para la administración de contenedores y establecimientos de servicio de alimentos están disponibles en esta página web: [http://www.fairfaxcounty.gov/dpwes/stormwater/p2\\_packet.htm](http://www.fairfaxcounty.gov/dpwes/stormwater/p2_packet.htm)

El Capítulo 124 está disponible en esta página web:

<http://www.fairfaxcounty.gov/dpwes/stormwaterordinance/>

Para más información, llame a la División de Planeamiento de Aguas Pluviales del Condado de Fairfax, 703 324-5500, TTY 711 o mande un correo electrónico a [SWPDMail@fairfaxcounty.gov](mailto:SWPDMail@fairfaxcounty.gov).

*viene de la página 1*

temperaturas de mantenimiento en caliente, una utilización amplia de marca de fechas en esos artículos con un tiempo limitado de caducidad refrigerada y un programa extensivo de capacitación de empleados que incluye los métodos propios para lavar las manos, higiene personal y reporte de síntomas de enfermedad.

Más allá del programa de reconocimiento, el control administrativo activo ha demostrado ser una herramienta útil para minimizar los factores de riesgo de enfermedad transmitida por los alimentos. AMC extiende la responsabilidad de seguridad de alimentos a los empleados, no solamente al gerente o la persona a cargo. Consulte a la edición de octubre 2014 del noticiero Food for Thought o hable con su inspector para más información sobre el control administrativo activo.

## ¿Cómo puede demostrar AMC?

### Políticas:

Establecer *un plan claro* que los empleados deben de seguir para proveer alimentos seguros

### Entrenamiento:

*Entrenar* a los empleados sobre el plan de servir alimentos seguros

### Verificación:

*Revisar* que las políticas están siendo seguidas por los empleados

### Acción correctiva:

*¿Qué hacer* si una política de seguridad de los alimentos no está siendo seguida?

## 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](http://www.fairfaxcounty.gov/hd/food)



Publicación del Condado de Fairfax County, Va. Alimento para Reflexión, abril 2015, Volumen 6, Boletín 4