enero 2015, Volumen 6, Boletín 3

Alimento para Reflexión

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

Reconociendo lo Mejor

El Departamento de Salud del Condado de Fairfax ha presentado **nueve establecimientos locales de servicio de comida con los Premios de Excelencia de Seguridad Alimentaria "14 Carrot Gold."** El honor reconoce los establecimientos que demuestran prácticas de seguridad alimentaria consistentes y promueven la educación de seguridad de alimentos entre sus empleados.

"Los establecimientos de servicios de alimentos son socios críticos de salud pública que aseguran la seguridad alimentaria en nuestra comunidad," dijo el Director de Salud Ambiental del Departamento de Salud del Condado de Fairfax, Pieter Sheehan. "Nos enorgullece que la mayoría de los establecimientos en nuestra comunidad mantienen estándares altos de seguridad alimentaria, en particular los que estamos reconociendo este año."

Los ganadores de los premios "14 Carrot Gold" del Departamento de Salud del Condado de Fairfax son:

- Al-Maza (10427 North St., Fairfax)
- Latino Pollo a La Brasa (7028 Commerce St., Springfield)
- Maple Ave Restaurant (147 Maple Ave., Vienna)
- Mazadar Restaurant (11725 Lee Hwy., Fairfax)
- Moby Dick House of Kabob (444 W. Broad St., Falls Church)
- Pan Am Family Restaurant (3051 Nutley St., Fairfax)
- Panera Bread (6670 Richmond Hwy., Alexandria)
- Sugar Palm Thai Restaurant (5580 Vincent Gate Ter., Alexandria)
- Westfield High School (4700 Stonecroft Blvd. Chantilly)

Award recipients must meet the following criteria:

- **Tener un Permiso válido para** Operar un Establecimiento de Servicio de Comida por parte del Departamento de Salud del Condado de Fairfax y tener todo en regla con el departamento;
- No haber recibido **violaciones críticas** al completar todas las inspecciones llevadas a cabo durante los últimos dos años;
- No haber recibido **más de seis violaciones no críticas** durante las inspecciones llevadas a cabo durante el año pasado; y
- Los empleados (con excepción del administrador certificado de alimentos) son capaces de **explicar y/o demostrar los procedimientos de manejo apropiado de alimentos** relacionados a la operación.

Los establecimientos de servicio de comida pueden ser nominados para el premio de Excelencia de Seguridad Alimentaria "14 Carrot Gold" por miembros de la industria, miembros del público o los inspectores del Departamento de Salud. Un equipo de premios del personal del Departamento de Salud revisa las nominaciones y elige a los ganadores. ¡Felicidades a todos los ganadores del 2014!

AMC Revisado

En la última edición de Alimento para Reflexión, se discutió la idea del control directivo activo (AMC). El AMC es un sistema preventivo de administración de la seguridad alimentaria. El AMC se enfoca en prevenir un riesgo de seguridad alimentaria en lugar de reaccionar cuando el inspector puntualiza algún riesgo descontrolado de seguridad alimentaria. El administrador se convierte en el inspector diariamente. Durante las siguientes semanas, se iniciará un programa especial del Departamento de Salud para ayudar a los dueños y administradores de servicio de comida a utilizar un control directivo activo. Su inspector también tendrá más información y consejos sobre cómo incorporar el AMC a sus rutinas diarias. ¡Sea pendiente de esta información!

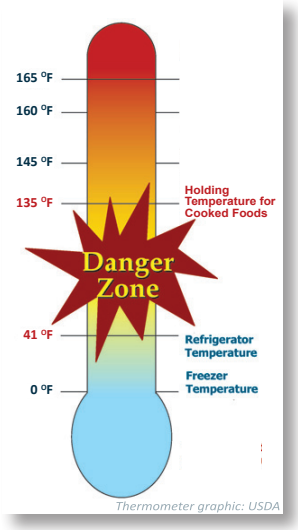
Publicación del Condado de Fairfax County, Va. enero 2015. Si necesita esta información en otro formato, llame 703-246-2411, TTY 711 www.fairfaxcounty.gov/HD

¡La Zona de Peligro!

Hay muchas "Reglas de Oro" de la seguridad alimentaria. Una de tales reglas es: ¡Mantener los alimentos calientes a una temperatura caliente; mantener los alimentos fríos a una temperatura fría! "Caliente" quiere decir bien cocido y después mantenido a una temperatura de 135°F o más. "Frio" significa mantener los alimentos almacenados a 41°F o menos. La gama de temperaturas entre 41°F y 135°F se llama **la Zona de Peligro**. La temperatura ambiente está en la Zona de Peligro. En la Zona de Peligro las bacterias crecen muy rápidamente, duplicándose en tan poco como 20 minutos. Conforme la bacteria crece, es más probable que la comida pueda causar que algún cliente se enferme. El control directivo activo (AMC) significaría que el gerente ha establecido un procedimiento para reducir las posibilidades en que la comida esté en la Zona de Peligro por mucho tiempo.

Algunas actividades que pueden poner la comida en la Zona de Peligro son:

1) Recepción: ¿Se pone la comida en el refrigerador inmediatamente o se deja en el suelo, a temperatura ambiente, hasta que alguien pueda guardarla?
2) Enfriamiento: La comida empieza caliente y tiene que pasar por la Zona de Peligro (temperatura ambiente) antes de llegar a los 41°F en el refrigerador. La comida caliente tiene que enfriarse de 135°F a 70°F dentro de dos horas y seguir enfriándose hasta los 41°F dentro de un total de seis horas. ¿Se está manteniendo un diario para asegurarse de que se alcancen las temperaturas en el momento correcto?
3) Recalentamiento: La comida empieza fría y tiene que pasar por la Zona de Peligro para ser calentada a los 165°F. El recalentamiento a los 165°F tiene que ser dentro de dos horas.



4) Almacenamiento frío incorrecto: ¿Se están revisando las temperaturas de la comida regularmente para asegurar de que la comida esté siendo mantenida a los 41°F o menos? ¿Utiliza diarios de temperatura?
5) Almacenamiento caliente incorrecto: ¿Se están revisando las temperaturas regularmente para asegurar de que la comida esté siendo mantenida a los 135°F o más?
6) Descongelamiento: ¡No descongelar a la temperatura ambiente! Mientras la parte de adentro de la comida se está descongelando, la parte de afuera de la comida se mantendrá al tiempo ambiente por demasiado tiempo. Descongelar los alimentos congelados bajo agua corriente o durante la noche en un refrigerador.

¿Está usando el control directivo activo (AMC) para EVITAR LA ZONA DE PELIGRO? Algunas ideas fueron mencionados arriba. Su inspector puede ofrecer otras ideas también.

Materiales de Entrenamiento en la Web

Hay múltiples materiales de entrenamiento disponibles en la página web del Departamento de Salud www.fairfaxcounty.gov/hd/food/foodtrain.htm. Los posters, diarios de temperatura, letreros sobre lavarse las manos y hojas de datos son algunos de los artículos disponibles hasta en diez idiomas. Todos pueden ser bajados de la página web. Si usted no puede bajarlos de la página, puede llamar al Departamento de Salud al 703-246-2444 para pedir copias por correo.

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, enero 2015, Volumen 6, Boletín 3