

# Alimento para Reflexión

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

## ¡Primer aniversario del Programa de Reconocimiento AMC!

Desde que el Programa de Reconocimiento de Control Administrativo Activo fue introducido hace 12 meses, un total de 35 operadores de servicio de comidas de 33 establecimientos de alimentos han sido reconocidos por practicar Control Administrativo Activo (AMC por sus siglas en inglés). ¡Dieciocho de esos operadores fueron reconocidos en los últimos tres meses! Todos estos gerentes/dueños entienden que el AMC reduce los factores de riesgo para las enfermedades de origen alimenticio en un establecimiento de alimentos. Los componentes claves del AMC son: 1) establecer políticas para la seguridad alimenticia; 2) capacitar al personal del servicio de comidas sobre las políticas; 3) monitorear que las políticas están siendo seguidas; y 4) tener medidas correctivas establecidas cuando las políticas no están siendo seguidas. Si usted tiene preguntas sobre la utilización de AMC en su operación de servicio de comidas, favor de hablar con el inspector de su área.

Felicidades a los siguientes operadores quienes fueron reconocidos recientemente por los controles administrativos activos en su establecimiento de alimentos:

**Matt Aiken**, *Fairfax Food Service, Newington*

**Jose Carrera**, *JJ Deli, Herndon*

**Gregory Golden**, *IHOP #3376, Burke*

**Neftaliz Gomez**, *Herndon Harbor House, Herndon*

**Hoa Ha**, *McDonalds #5445, Burke*



**Jerry Kyle**, *Joe's Crab Shack, Fairfax*

**Joseph Lee**, *IHOP #3117, Centreville*

**Wanda Lee**, *Fairfax High School, Fairfax*

**Jeanette Moler**, *Great Harvest Bread Company, Lorton*

**Dustin Montano**, *Honey Baked Ham, Reston*

**Chris Motsinger**, *Yard House, Springfield*

**Carlos Perez**, *Five Guys Burgers & Fries, Springfield*

**Alma Sandoval**, *Herndon Qdoba, Herndon*

**Rana Sersy**, *Simply Fresh, McLean*

**Farzad Shojaei**, *Moby Dick House of Kabob, Herndon*

**Ian Small**, *INOVA Mount Vernon, Alexandria*

**Leyda Torres**, *Mt. Vernon Pavillion Food Court, Alexandria*

**Adalberto Treminio**, *Elevation Burger, Fairfax*



# Estudio de Factores de Riesgo próximamente

El Departamento de Salud está realizando una encuesta desde el 11 de enero hasta el 8 de abril como parte de una evaluación de programa de cinco años. Una muestra aleatoria de aproximadamente el 10% de los establecimientos de servicio de comidas será inspeccionada. La información recolectada será utilizada para evaluar la eficacia del Programa de Seguridad Alimenticia del Condado de Fairfax en la limitación de los factores de riesgo asociados con los brotes de enfermedades de origen alimenticio. Basado en los resultados de la encuesta, las inspecciones y programas de capacitación y difusión serán modificados para abordar los factores de riesgo más prevalentes. Favor de llamar al 703-246-2444 con preguntas.

## Se tienen que renovar los permisos

¿Ha usted renovado su Permiso para Operar un Establecimiento de Alimentos? Todos los Permisos para Operar un Establecimiento de Alimentos en el Condado Fairfax se vencieron el 31 de diciembre de 2015. Las solicitudes para renovar los permisos fueron enviadas a todas las establecimientos de alimentos en octubre y noviembre de 2015. Si usted no ha renovado su Permiso para Operar, usted está operando en violación de la ley. Los pagos no recibidos antes del 1 de febrero incluirán un recargo por estar atrasados. Usted puede llamar al 703-246-2444 para hacer arreglos para pagar su permiso de 2016.

## ¿Está utilizando un proceso especial?

Hay muchos procesos de manipulación de alimentos que pueden ser utilizados en un establecimiento de alimentos – cocción, enfriamiento, recalentamiento, descongelación, mantenimiento en frío y mantenimiento en calor son todos ejemplos de procesos típicos de la manipulación de alimentos en un establecimiento de alimentos. Estos procesos son reconocidos y controlados por el Código de Alimentos. Sin embargo, hay otros procesos de manipulación de alimentos que no son controlados completamente por el Código de Alimentos. A estos se conocen como “procesos especiales”. El Código de Alimentos dice que los procesos especiales tienen que ser aprobados por el Departamento de Salud para ser utilizados en un restaurante. Un ejemplo de un proceso especial es utilizar las bolsas de plástico selladas para cocción o enfriamiento. Si usted cocina o enfría cualquiera de sus comidas en una bolsa de plástico sellada – a veces conocido como procesamiento con oxígeno reducido – favor de notificar al inspector de su área. El inspector revisará su proceso para asegurarse de que haya pasos establecidos para eliminar el riesgo de una enfermedad con origen alimenticia durante el proceso especial. Si usted tiene cualquier pregunta sobre este u otros procesos especiales, favor de llamar al Departamento de Salud al 703-246-2444.



## 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)

