verano de 2016, Volumen 8, Boletín 1

# Alimento para Reflexión

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

## ¡Ya llegó el clima cálido!

Ciertos alimentos necesitan tener un control de tiempo y temperatura para que sea seguro su consumo (TCS, por sus siglas en inglés). Los alimentos TSC se deben mantener a 41° F o menos para evitar el crecimiento de bacterias y que la gente se pueda enfermar. Cuando se acerca el clima cálido y las temperaturas suben en la cocina, los refrigeradores pueden tener dificultades para mantener 41° F. La mayoría de los refrigeradores funcionan mejor a temperatura ambiente por debajo de 85° F. Ahora es el momento de tomar medidas para mantener sus refrigeradores funcionando correctamente y para mantener los alimentos a una temperatura de almacenamiento seguro. Aquí hay tres pasos para ayudar a mantener los refrigeradores fríos y la comida a la temperatura segura:

- **Hágale mantenimiento a los refrigeradores y congeladores antes de la temporada de verano.** Si la temperatura de un refrigerador es de 41° F dos horas antes de la apertura, es dudoso que pueda mantener esta temperatura durante la hora congestionada del almuerzo. Ajuste la temperatura entre 35° y 37° F cuando los refrigeradores no están en uso. Compruebe la temperatura de la nevera a primera hora de la mañana. Si los refrigeradores se fijan a la temperatura correcta, deben mantener los alimentos a 41° F o menos, incluso durante los periodos de mayor actividad de los negocios.
- **Asegúrese de que todos los refrigeradores tienen un indicador de temperatura incorporado o un termómetro interno.** Las unidades de refrigeración que se encuentran debajo y frente a la Línea de servicio (COOKLINE) pueden ser un reto, porque tienen que trabajar más duro para mantener 41° F. Revise la temperatura durante todo el día. Llevar un registro de las temperaturas es un buen control administrativo activo que se puede utilizar para realizar un seguimiento de las temperaturas del refrigerador y de los alimentos durante el día. Su inspector de área puede ayudarle a establecer un registro de la temperatura, si es necesario. Si las temperaturas de los alimentos están subiendo, ajuste la configuración del refrigerador y mueva temporalmente la comida a un refrigerador que enfríe la comida rápidamente y la mantenga a la temperatura adecuada.
- **Refrigere los alimentos inmediatamente.** Cuando le entreguen los alimentos, póngalos en el refrigerador en seguida. Cuando no se refrigera, la temperatura de los alimentos se mueve con rapidez a la "zona de peligro" (41° a 135° F). En la "zona de peligro", las bacterias transmitidas por los alimentos pueden crecer más rápidamente y, posiblemente, hacer que la gente se enferme.

La refrigeración adecuada y el control de temperatura de los alimentos son pasos importantes para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. El Departamento de Salud le pide que se tome un tiempo ahora para asegurarse de que sus refrigeradores estén en buen estado el resto de la temporada de verano.

Publicación del Condado de Fairfax County, Va. 08 2016. Si necesita esta información en otro formato, llame 703-246-2411, TTY 711 www.fairfaxcounty.gov/HD

# Reconocimiento a los premiados de control administrativo activo

¡Felicitaciones a los siguientes operadores que fueron reconocidos con premios de Control Administrativo Activo! Durante una reciente inspección no se citaron violaciones y se vio que estaban en marcha buenos controles administrativos activos:

**Roberto Gerbino,** Il Fornaio, Reston
**Monica Cave,** Chicken Pollo, Annandale
**Matthew Evins,** Ruth's Chris Steak House, Fairfax
**Kyle Gragasin,** Purple Onion Catering, Vienna
**Ilias Kanakos,** Atrium Catering & Design, Herndon

Vea imágenes y lea detalles acerca de cómo ellos están reduciendo el riesgo de enfermedades producidas por alimentos en sus establecimientos de comida en la página web del Departamento de Salud Health Department website. Si tiene preguntas acerca del control administrativo activo en su establecimiento de comida, por favor hable con el inspector de su área.

# Uso apropiado de guantes

El contacto con las manos desprotegidas con los alimentos listos para comer puede ser uno de los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. **El uso de guantes desechables, por una sola vez, es una muy buena manera de prevenir el contacto con una mano desprotegida.** También es una buena práctica para los empleados cuando manejan productos crudos como la carne de res molida y el pollo. El uso apropiado de los guantes y cambiarse los guantes puede ser de gran ayuda para evitar la contaminación cruzada. Lávese las manos con agua y con jabón antes de ponerse unos guantes limpios.

Cuando estén usando guantes, los empleados deben estar limitados a una sola tarea que requiera el uso de guantes. Los guantes se contaminan tanto como las manos desprotegidas. Cuando cambie de tarea, debe quitarse los guantes y cambiarlos si es necesario. ¡No lave los guantes! Cuando se cambie los guantes, se debe lavar las manos antes de ponerse los guantes limpios.

Las manos y los guantes limpios tienen la posibilidad de contaminarse cuando se esté quitando los guantes. Con el uso apropiado de los guantes y el cambio apropiado de los mismos se puede reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos a través de la contaminación cruzada.

# ¡Ya viene la capacitación para la manipulación de alimentos!

El Departamento de Salud del Condado de Fairfax se complace en anunciar que a partir de septiembre se ofrecerá una clase de capacitación para los manipuladores de alimentos que no sean Administradores de Alimentos Certificados. La ***Capacitación de la Manipulación de Alimentos*** ofrecerá a los empleados de los servicios de alimentos una introducción de las bases para la manipulación. Esté pendiente de más detalles incluyendo las fechas de la capacitación y la información de registro.

## *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, 08 2016, Volumen 8, Boletín 1