julio 2014, Volumen 6, Boletín 1

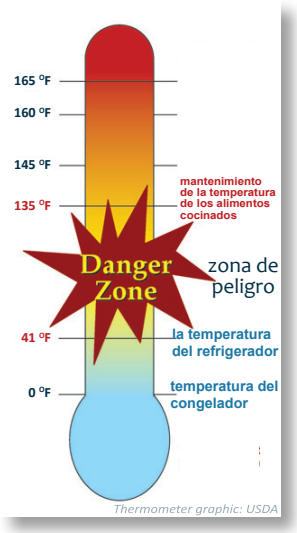
Alimento para Reflexión

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

¿Qué es un factor de riesgo? *Pista: ¡Hay 5!*

Cuando se habla sobre la seguridad de los alimentos el tema más importante es la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos ---Prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos es la primera tarea en cualquier restaurante. Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés), existen cinco factores de riesgo que dan lugar a las enfermedades transmitidas por los alimentos. El CDC llegó a esta conclusión por medio del análisis de las causas de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos a lo largo de los años. Para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos, se debe proporcionar adiestramiento sobre la seguridad de los alimentos que incluye los pasos para reducir los cinco factores de riesgo a los empleados del restaurante.

1. **Fuente alimenticia peligrosa** Compre alimentos de fuentes seguras. Todos los alimentos que son preparados para venderse al público deben ser comprados de una fuente segura y reglamentada, tal como mercados o distribuidores permitidos. Los alimentos no deben ser preparados en casa.



2. **Abuso de tiempo y temperatura** Los alimentos que son potencialmente peligrosos deben ser controlados por temperatura para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos. Cuando los alimentos no se mantienen a la temperatura correcta, ya sea fría o caliente, esto se denomina "abuso de tiempo y temperatura". El mantenimiento en caliente, el mantenimiento en frío, el enfriamiento, el descongelamiento y el recalentamiento pueden llevar al abuso de tiempo y temperatura si

continúa en la página 2

Avisos de Seguridad Alimenticia

- ¡Lávese las manos a menudo!
- No manipule los alimentos "listos para el consumo" con las manos al descubierto.
- Reporte síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos a la gerencia del establecimiento.
- La comida debe provenir de una fuente aprobada.
- Cocine las comidas a la temperatura apropiada.
- ¡Utilice un termómetro de cocina!
- Mantenga las comidas calientes *CALIENTES* — por encima de los 135°F (57 °C).
- Mantenga las comidas frías *FRÍAS* — por debajo de los 41°F (5 °C).
- Mantenga las comidas fuera de la "*Zona de Peligro*" (41°F - 135°F) (5 °C a 57 °C).
- Lave, enjuague y desinfecte con regularidad las superficies que entran en contacto con los alimentos.
- ¡Lávese las manos a menudo!

Publicación del Condado de Fairfax County, Va. julio 2014. Si necesita esta información en otro formato, llame 703-246-2411, TTY 711 www.fairfaxcounty.gov/HD

viene de la página 1

se realizan incorrectamente. Es importante que se adiestre a los empleados acerca de la "zona de peligro" de las temperaturas entre 41° F y 135° F. Entre más se mantenga a los alimentos en la "zona de peligro", más oportunidad hay de que las bacterias puedan crecer y puedan resultar las enfermedades transmitidas por los alimentos.

3. **Temperatura de cocimiento inadecuada** Una temperatura de cocimiento inadecuada también puede causar enfermedades transmitidas por los alimentos. Cocine a la temperatura apropiada para matar las bacterias en los alimentos crudos. Utilice un termómetro de alimentos para medir la temperatura interna de los alimentos cocinados. ¡No determine que los alimentos están cocinados solo por su apariencia!

4. **Equipo contaminado** El cuarto factor de riesgo es el equipo contaminado. El mantener el equipo limpio y seguro de la contaminación cruzada es un reto interminable en los establecimientos alimentarios. No utilice la misma tabla de cortar para el pollo crudo y los vegetales. Lave, enjuague y desinfecte todo el equipo de preparación entre usos. Cambie sus guantes cuando vaya de una tarea a otra.

5. **Higiene personal deficiente** La buena higiene personal incluye usar ropa y delantales limpios, mantener las uñas cortas, llevar sombreros o mallas para cubrir el cabello y ¡lavar sus manos a menudo! Las manos pueden ser una fuente de contaminación que causan enfermedades transmitidas por los alimentos. El manejar las comidas listas para comer con las manos no cubiertas es una manera segura de pasar una enfermedad trasmitida por los alimentos si un empleado está enfermo. El lavado de las manos es el método más importante para prevenir la propagación de los gérmenes que pueden causar las enfermedades transmitidas por los alimentos. Los empleados deben lavarse las manos después de usar el baño; antes y después de preparar alimentos; después de manejar la carne y las aves crudas; después de manejar utensilios y equipo sucio; cuando se cambien de guantes; cuando cambien de tareas; después de comer y beber; y después de fumar.

Muchas de las inspecciones del Departamento de Salubridad son asesoramientos de factores de riesgo. Durante estas inspecciones, el inspector revisa los métodos que utiliza el establecimiento alimentario para disminuir la incidencia de factores de riesgo. Los inspectores toman la temperatura de los alimentos calientes y fríos y asesoran las temperaturas de cocimiento. Los inspectores también observan si los empleados se lavan las manos cuando deben. Asimismo, también se observan los procedimientos de limpieza e higiene. Si es necesario, su inspector puede darle orientación sobre cómo disminuir la incidencia de los factores de riesgo en su establecimiento.

Al tomar los pasos necesarios, un restaurante puede disminuir la probabilidad de una enfermedad transmitida por alimentos y mantener a los clientes verdaderamente satisfechos al mismo tiempo. Para más información sobre la seguridad de los alimentos en los establecimientos de servicio alimentario, visite: www.fairfaxcounty.gov/hd/food/foodtrain.htm.

¡Conserve esas etiquetas de mariscos vivos en la concha!

Los restaurantes a menudo sirven moluscos crudos* tales como las ostras, las almejas y los mejillones, que son cosechados en varios ríos y bahías. Antes de que se permita la cosecha, las aguas de los ríos y las bahías deben ser certificadas como seguras (sin contaminación) por los reguladores estatales y federales. Si las aguas de los ríos y de las bahías se contaminan, los mariscos en la concha podrían contener bacterias o virus peligrosos que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos. Los establecimientos de servicio alimentario desempeñan un papel continuo "detrás del telón" al controlar la fuente de los mariscos en su concha a través *de etiquetas de mariscos vivos en la concha*.

Los operadores de servicio alimentario tienen dos responsabilidades principales en cuanto a las etiquetas de mariscos vivos en la concha.

1. Las etiquetas deben mantenerse en el envase original hasta que el envase esté vacío. Recomendamos urgentemente que cuando el envase esté vacío, los operadores de servicio alimentario anoten la fecha en la etiqueta.
2. CONSERVE LAS ETIQUETAS de los envases vacíos por 90 días. El Código de Alimentos del Condado de Fairfax requiere que las etiquetas se conserven por 90 días después de que el envase esté vacío. Los envases pueden incluir cajas de cartón, bolsas o latas.

Las etiquetas de mariscos vivos en la concha identifican las aguas de donde provinieron los mariscos, cuándo fueron cosechados, quién los cosechó y quién los distribuyó –entre otra información. Esta información importante se puede utilizar para ubicar las aguas contaminadas si ocurre una enfermedad transmitida por alimentos relacionada con mariscos contaminados. Si se identifican las aguas contaminadas de donde provienen los mariscos, se pueden prohibir las cosechas futuras de mariscos en esa región.

Si el marisco se sirve crudo, el inspector del departamento de salubridad verificará que haya un método de mantener los registros de las etiquetas de las mercancías de mariscos. Puede ser tan sencillo como una caja de fichas o un gancho en una oficina, siempre y cuando los registros se mantengan en orden. Si un operador de servicios alimentarios no está manteniendo registros o el inspector observa que los registros están incompletos, el producto está sujeto a incautación o eliminación.

Si tiene alguna pregunta sobre las etiquetas de mercancía de mariscos, comuníquese con el inspector de su región.

***Definición de mariscos en su concha:** Toda especie de (1) ostras, almejas o mejillones, ya sea: (a) desvainada o en la concha, (b) cruda, incluida procesada después de la cosecha, (c) congelada o descongelada; (c) entera o en partes; y (2) ostiones. **Mariscos en la concha** (shellstock) quiere decir mariscos vivos en la concha.

¡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, julio 2014, Volumen 6, Boletín 1