

Alimento para Reflexión

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

¿Cuenta Usted con Control Administrativo Activo?

Por muchos años, el proceso de inspección de establecimientos de alimentos se ha centrado en que el inspector cite violaciones y que el operador corrija las violaciones mientras el inspector se encuentra aún en el establecimiento. Las violaciones repetidas se manejan a través de inspecciones de seguimiento y a través de otras acciones de cumplimiento. Este tipo de inspección y sistema de cumplimiento enfatiza la reacción al inspector en vez de la prevención de la violación. Los operadores pueden corregir una violación de inmediato, pero muchas veces, no establecen los procedimientos preventivos necesarios para evitar que la violación vuelva a ocurrir. Este sistema administrativo de seguridad de los alimentos se llama “**control administrativo activo**” (AMC por sus siglas en inglés). A través de un sistema continuo de monitoreo y verificación, el control administrativo activo, AMC se enfoca en prevenir un riesgo en la seguridad de los alimentos en vez de en reaccionar cuando un inspector señala el riesgo no controlado en la seguridad de alimentos.

Las inspecciones de hoy están diseñadas para evaluar el grado de control administrativo activo que una persona a cargo (PIC por sus siglas en inglés) tiene sobre los factores reconocidos de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos: 1) Fuente de Alimentos No Segura, 2) Abuso de Tiempo y Temperatura, 3) Temperatura de Cocción Inadecuada, 4) Equipo Contaminado, y 5) Mala Higiene Personal.

Los cuatro factores claves del Control Administrativo Activo son:

1) **Declaración de Políticas** (preferi-

blemente, por escrito). Las declaraciones de políticas establecen expectativas para los empleados. La política para la temperatura de frío adecuada, por ejemplo, podría ser que todos los alimentos de Temperaturas Controladas por Seguridad (TCS por sus siglas en inglés) sean refrigerados a menos de 41°F, o la política podría ser que todos los refrigeradores mantengan temperaturas de 41°F o menos.

2) **Entrenamiento.** Todo el personal debe recibir entrenamiento sobre las políticas. *Todo* el personal de preparación de alimentos debe estar entrenado en que los alimentos TCS deben ser 41°F o menos y los refrigeradores deben mantenerse a 41°F o menos, si esto es parte de la política de mantenimiento de frío. La persona encargada no deberá ser la única persona al tanto o la única responsable de cumplir con las políticas.



3) **Monitoreo** (un método para verificar que los empleados cumplan con políticas específicas). Una forma de monitorear la política de mantenimiento de frío, por ejemplo, es el mantenimiento de un

continúa en la página 2

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.
- Lávese las manos con frecuencia y correctamente.
- Refuerce de manera positiva las técnicas de manejo seguro de los alimentos.

¿Usted está liderando con el ejemplo?



registro de revisión de temperaturas de alimentos TCS a lo largo del día.

- 4) **Acción Correctiva** (qué hacer si la verificación muestra que no se está cumpliendo con alguna política). La acción correctiva deberá formar parte de la declaración de la política. Por ejemplo, ¿La política de mantenimiento de frío le indica al personal qué hacer si la comida TCS se encuentra fuera de la temperatura en el registro de temperaturas?

En su establecimiento de alimentos, ¿Qué grado de control administrativo activo tiene usted en cuanto a factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos? Cada uno de los cuatro componentes AMC anteriores deben aplicarse a cada uno de los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Algunos factores de riesgo requieren muchos niveles de control, otros, sólo unos cuantos. El Anexo 4 del Código de Modelo de la Administración de Alimentos y Medicinas (FDA por sus siglas en inglés) 2009 explica en mayor detalle otros aspectos del control administrativo activo.

El control administrativo activo podría ser una manera nueva de dirigirse a la seguridad de alimentos en su negocio. Más adelante, escuchará la frase “control administrativo activo” ser nombrada con más frecuencia por el personal de inspección del departamento de salud. Puede ser que los inspectores le pidan a usted, por ejemplo, que explique cuál es su control administrativo activo con respecto al mantenimiento de temperaturas frías de alimentos TCS o de fuentes de alimentos seguras. Con un control administrativo activo establecido, usted se convierte en el inspector diario y usted se asegura de estar sirviendo a sus clientes alimentos sin riesgos de enfermar a sus consumidores y de calidad.

Mes Nacional de Seguridad de los Alimentos

Septiembre fue el Mes Nacional de Seguridad de los Alimentos, el cual es patrocinado por National Restaurant Association. La campaña, de un mes de duración se lleva a cabo todos los meses de septiembre para centrarse en la importancia de la educación para la seguridad de los alimentos para la industria de los restaurantes y de servicios de alimentos, y para manifestar el compromiso de dicha industria con la seguridad de los alimentos. El tema de este año fue “20 Aniversario del Mes Nacional de Seguridad de los Alimentos: Los 20 Consejos Más Importantes” ofreciendo los mejores consejos de los últimos 20 años del Mes Nacional de Seguridad de los Alimentos (NFSM por sus siglas en inglés). Aprenda más de cómo aumentar la concientización de sus empleados sobre la seguridad de los alimentos visitando www.foodsafetymonth.com/Activities. Siga las actividades de entrenamiento semanal que comunican los conceptos clara y rápidamente a los empleados.

¿Qué piensa?

El Programa de Protección al Consumidor del Departamento de Salud del Condado Fairfax ha implementado un programa de garantía de calidad a principios de año. Como parte del programa de garantía de calidad estamos conduciendo una encuesta de satisfacción del cliente. La encuesta se terminará el 15 de noviembre, 2014. Si usted no la ha hecho todavía, por favor, tómese dos minutos en contestar unas cuantas preguntas simples. Puede llenar su encuesta por internet visitando <https://www.surveymonkey.com/s/RFY68DV> o escaneando el código QR con su

aparato móvil. Si desea una copia impresa de la encuesta (por fax o correo), por favor comuníquese con el departamento de salud al 703-246-2444, TTY 711. Sus respuestas nos ayudarán a identificar áreas en las que puede darse mejoras en nuestro programa de inspección. ¡Gracias por su participación!



¡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

