verano de 2016, Volumen 8, Boletín 2

Alimento para Reflexión

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

¡Actualización de las Normas Alimentarias 2016!

El Departamento de Salud de Virginia actualizó recientemente sus normas alimentarias:

1. El término "alimentos potencialmente peligrosos" fue reemplazado por "alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad" (Temperature Control for Safety, TCS) con el fin de reflejar de manera más apropiada la naturaleza de los mismos;
2. Las hortalizas de hoja verde – como lechuga, repollo, col rizada y otras – se agregaron la lista de "alimentos TCS" que requieren control de tiempo y temperatura;
3. Los empleados deben estar al tanto de los alimentos alérgenos y sus riesgos;
4. Se agregó la Salmonella (no tifoidea) a la lista de las Cinco Grandes para convertirse en la lista de las Seis Grandes infecciones que los empleados del área de alimentos deben reportar a la persona a cargo;
5. El establecimiento debe contar con los procedimientos para responder en caso de vómito o diarrea en el establecimiento alimentario;
6. Los hongos silvestres no deben venderse sin la aprobación del Departamento de Salud;
7. El manejo de alimentos listos para comer (ready-to-eat, RTE) sin el uso de guantes está permitido cuando estos vayan a ser calentados lo suficientemente antes de servirse;
8. 8. Se especifican los requerimientos para la cocción de alimentos crudos de origen animal utilizando un método de cocción no continúa;
9. La carne molida semi-cruda no debe incluirse en el menú de niños;
10. Los establecimientos de comida que utilicen métodos de envasado de oxigeno reducido (reduced oxygen packing, ROP) deben proveer al Departamento de Salud un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) antes de utilizar dicho método (ROP);
11. Se especifican los requerimientos de descongelación de pescados empacados utilizando el método de envasado de oxígeno reducido.

Estos cambios se basan en el perfeccionamiento de la ciencia para determinar cómo mantener los alimentos en buen estado. El Departamento de Salud del Condado de Fairfax recomienda que usted incluya estas ***mejores prácticas de seguridad alimentaria en sus prácticas alimentarias*** actuales, como correspondan. En caso de preguntas, por favor llame al 703-246-2444, TTY 711.

Publicación del Condado de Fairfax County, Va. 10/2016. 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:

- **Tammy Brewer**, *Fairfax County Employees' Child Care, Fairfax*
- **Jose Urquilla & Diane Rosado**, *Legal Seafoods Restaurant, McLean*
- **Kelli Robertson & Machelle Miller**, *PRS, Inc. - Tysons, McLean*
- **Nicola Willis-Jones**, *The Pure Pasty Company, Vienna*
- *También fueron reconocidos gestores de Five Guys Burgers and Fries, Centreville y Café Muse, Annandale.*

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.

Restaurantes en eventos de comida temporales

En ocasiones, los establecimientos de expendio de alimentos participan en eventos de comida tales como ferias de calle o celebraciones en algún pueblo o ciudad del Condado de Fairfax. Cuando se preparan o venden alimentos en alguno de estos eventos, las buenas prácticas alimenticias prevalecen. Algunos de los requerimientos básicos son:

1. Un área para lavarse las manos con agua, jabón y toallas de papel;
2. El uso de gorro en el área de preparación de los alimentos;
3. Medios para mantener los alimentos fríos y calientes. Los calientes deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 135ºF/57.2ºC y los fríos deben mantenerse a una temperatura igual o menor a 41ºF/5 ºC.

Si bien un establecimiento de expendio de alimentos no necesita un Permiso de Establecimiento Temporal para la Venta de Alimentos para participar en un evento, en la página dos de la solicitud de permiso encontrará una lista detallada de los requisitos para expendedores de alimentos en eventos. Dicha información se encuentra disponible en la página web www.fairfaxcounty.gov/hd/food/foodpdf/temp-food-application.pdf.pdf. Si tiene alguna pregunta relacionada con su participación en un evento de comida, por favor llame al Departamento de Salud al 703-246-8444, TTY 711.

¡Mes Nacional de la Seguridad Alimentaria!

Septiembre fue el Mes Nacional de la Seguridad Alimentaria, patrocinado por la Asociación Nacional de Restaurantes (National Restaurant Association). La campaña de un mes de duración se celebra cada año en el mes de septiembre para enfatizar la importancia de la educación sobre la seguridad alimentaria para la industria de restaurantes y servicio de alimentos. El tema de este año fue "**Virus Célebres**", en el que se exploró cómo proteger a los clientes de restaurantes de las dos causas más comunes de enfermedades transmitidas por alimentos: Norovirus y Hepatitis A. Las actividades de aprendizaje se encuentran disponibles tanto en inglés como español en la página web www.foodsafetymonth.com.

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, 10/2016, Volumen 8, Boletín 2