otoño 2015 2015, Volumen 7, Boletín 2

Alimento para Reflexión

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

¡El control gerencial activo se está imponiendo!

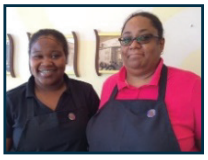
En los últimos 10 meses, inspectores de seguridad alimentaria del Departamento de Salud han reconocido a 15 propietarios, gerentes y operadores de servicios alimenticios que han demostrado excelente control gerencial activo (AMC por sus siglas en inglés) para minimizar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Durante los últimos tres meses, el broche de reconocimiento de la AMC se ha otorgado a los siguientes operadores de servicios alimenticios (ver abajo).

Un sólido programa de control de gestión activa incluye: 1) definición de políticas para la seguridad alimentaria; 2) entrenamiento del personal de servicio en estas políticas; 3) verificación de que estas políticas se están siguiendo; y 4) contar con acciones correctivas cuando estas políticas no se están siguiendo.

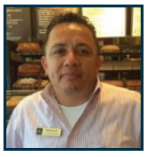
Los actuales ganadores dirigen diferentes operaciones de servicios alimenticios, sin embargo, hay algunas fuertes semejanzas con lo que cada uno de ellos está haciendo en el uso de AMC para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Las políticas de seguridad alimentaria son establecidas por la persona a cargo. Esta persona está muy bien informada sobre seguridad alimentaria y comprende la importancia del uso de AMC para compartir la responsabilidad de la seguridad alimentaria con sus empleados. Todos los gerentes ponen un fuerte énfasis en el entrenamiento de sus empleados, con especial énfasis en el lavado de manos (cuándo y cómo) y la salud de los empleados (reconocer los síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos). Estos gerentes también alientan a su personal a mantener registros del control de las temperaturas de los alimentos y de los equipos, establecen horarios de limpieza, verifican la fortaleza de los desinfectantes y calibran los termómetros, entre otras actividades. Además, los últimos ganadores de AMC usan regularmente la marcación de fechas - un sistema de fechado de los alimentos que indica cuándo se deben desechar los alimentos preparados.

La lista actual de ganadores del premio destaca un ejemplo de controles gerenciales activos utilizados en sus establecimientos para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. ¡Felicitamos a todos! **¿Cómo está usted utilizando el control gerencial activo en su establecimiento?**

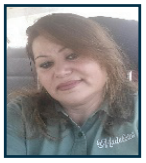
Maria Sanchez, Aramark AT&T, Oakton
Registros de temperaturas para recepción, mantenimiento en frío, y temperaturas de cocción



Christina Stewart & Marcia Merchant, Honey Baked Ham, Fairfax
Registro diario de calibración de termómetros



Pablo Garcia, Panera Bread #781, Fairfax
Dispensadores de esterilizador rotulados para ciclo de cambio cada 3 horas



Flor De Maria Abarea, La Madeleine, Alexandria
Registros de temperatura de alimentos y equipos a la mañana, tarde y noche

continúa en la página 2

Publicación del Condado de Fairfax County, Va. octubre 2015. Si necesita esta información en otro formato, llame 703-246-2411, TTY 711 www.fairfaxcounty.gov/HD

Segunda encuesta anual de satisfacción del cliente

El Programa de Protección al Consumidor del Departamento de Salud del Condado de Fairfax instituyó una encuesta de satisfacción al cliente en el 2014. **Nos gustaría obtener su opinión también este año.** La encuesta finalizará el 6 de noviembre de 2015. Si aún no lo ha hecho, por favor tómese dos minutos para contestar unas pocas preguntas simples. Puede completar la encuesta en línea visitando el sitio: https://www.surveymonkey.com/r/WMSDNNF. Si desea una copia impresa de la encuesta (por fax o correo), póngase por favor en contacto con el Departamento de Salud al 703-246-2444, TTY 711. Sus respuestas nos ayudarán a identificar áreas a mejorar en nuestro programa de inspección. ¡Gracias por su participación!

Mes de Seguridad Alimentaria Nacional

Septiembre fue el Mes de Seguridad Alimentaria Nacional, patrocinado por la Asociación Nacional de Restaurantes. La campaña de un mes se celebra cada septiembre para centrarse en la importancia de la educación sobre seguridad alimentaria para el restaurante y la industria de servicios alimentarios. El tema de este año fue "**Déjelo que fluya**," centrándose en el flujo de alimentos a través de un restaurante - recepción, almacenamiento, descongelación y mantenimiento, preparación y servicio. Actividades de capacitación se encuentran disponibles en www.foodsafetymonth.com.

Reconocimiento AMC viene de la página 1

Kenia Zelaya Ryan, McDonald's #23718, Alexandria

Timer utilizado para monitorear el lavado de manos de los empleados cada hora

MD Jashimudin Mollah, Wendy's Old Fashioned Hamburguers #66, Annandale

Tubos de desinfectante cambiados cada dos horas

Hugo Bacerra, Applebee's Neighborhood Grill & Bar #79067, Fairfax

Termómetros de alimentos en cada zona de preparación

John Luckow, Bertucci's Brick Oven Pizza, Springfield

Los gestores de estaciones están acostumbrados a supervisar las actividades de seguridad alimentaria de los empleados

Peter Chang, Duck Chang's Restaurant, Annandale

Empleados muy bien entrenados en las prácticas de seguridad alimentaria

Cristian Cardoso & Jason Terrell, Ruby Tuesday #4632, Alexandria

Una lista de controles críticos utilizada diariamente con medidas correctivas apropiadas

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, octubre 2015, Volumen 7, Boletín 2