

# Alimento para Reflexión

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

## Modificación De La Ordenanza De Zonificación Sobre Comedores Al Aire Libre

El martes 6 de febrero, la junta de supervisores modificó la ordenanza de zonificación para permitir comidas accesorias al aire libre asociadas a establecimientos de comida, como restaurantes y establecimientos de producción de bebidas artesanales. Las nuevas regulaciones entran en vigor ahora, con un periodo de gracia hasta el 30 de abril de 2024, para permitir que las zonas de los comedores al aire libre existentes cumplan las nuevas normas. Lea la noticia aquí: [bit.ly/4a9laDV](http://bit.ly/4a9laDV)

**Importante:** Esta información solo se aplica a los establecimientos del condado de Fairfax y no a las ciudades o pueblos de Vienna, Clifton y Herndon. Si su establecimiento se encuentra en las ciudades de Fairfax, Falls Church o los pueblos de Vienna, Clifton y Herndon, comuníquese con el departamento de zonificación local.

### Los puntos más destacados de la enmienda aprobada se indican a continuación

La nueva definición clasifica los comedores al aire libre como un uso accesorio destinado al consumo de comidas y bebidas, servidos por un establecimiento de comida contiguo. Todas las mesas, sillas, sombrillas, iluminación y demás accesorios relacionados con el comedor al aire libre deben ser temporales y desmontables.

#### Districtos de zonificación permitidos:

Posibilita comer al aire libre en todos los distritos de zonificación en los que se permite un establecimiento de comida como uso accesorio, a menos que esté

expresamente prohibido por cualquier condición proferida aplicable, condición de desarrollo, permiso especial o aprobación de excepción especial.

**Tamaño:** Se sigue permitiendo comer al aire libre en zonas impermeables, con un tope del 50% de la superficie del comedor interior.

**Acceso:** Garantiza que los comedores al aire libre no obstruyan las salidas de emergencia, la accesibilidad de la ADA, las entradas/salidas de los edificios o los pasos peatonales.

**Requisito de permiso:** Se requiere un permiso administrativo para los comedores al aire libre en estacionamientos, sujeto a una tarifa de solicitud única de \$205.

**Horario de atención:** Alinea el horario de los comedores al aire libre con el horario comercial del uso principal.

**Estacionamiento:** No hay requisitos adicionales de estacionamiento para los comedores al aire libre.

**Carpas:** Todas las carpas propuestas en la zona de comedor al aire libre deben cumplir con el Código de incendios, que exige que cualquier carpa individual de más de 900 pies cuadrados o múltiples carpas separadas por menos de 12 pies y que excedan un área combinada de más de 900 pies cuadrados obtengan un permiso de la Oficina del Jefe de Bomberos.

Para obtener más información, visite la página de la Ordenanza de zonificación sobre comedores al aire libre:

[www.bit.ly/43JEV2s](http://www.bit.ly/43JEV2s)

## SELLO DE APROBACIÓN



El Departamento de Salud del Condado de Fairfax se esfuerza por proteger, promover y mejorar la salud y la calidad de vida de todos los que viven en nuestra comunidad. Una de las formas en que el Programa de Protección al Consumidor pretende alcanzar este objetivo es a través del programa de Seguridad a Través de la Gestión Activa de las Prácticas (STAMP). El programa STAMP es un programa voluntario de control administrativo activo (AMC) cuyos participantes exhiben prácticas y procedimientos excepcionales que reducen el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos dentro del establecimiento. Algunos requisitos del programa son: tener un historial de al menos tres inspecciones rutinarias o evaluaciones de factores de riesgo realizadas, un total máximo de dos infracciones críticas y un total de seis infracciones no críticas dentro de las tres últimas inspecciones realizadas. Los establecimientos implementan la capacitación en seguridad alimenticia para todos los empleados y cuentan con procedimientos operativos estándar establecidos. El establecimiento que obtiene nuestro "sello STAMP de aprobación" esta temporada es Chick-fil-A Chantilly Air and Space. ¡Felicitaciones por su registro y sus esfuerzos continuos para promover la seguridad alimenticia!



# Respuestas Permanentes A Sus Preguntas Sobre Eventos Temporales De Comida

¡Ya llega esa época otra vez! Mientras el tiempo se vuelve más cálido, los eventos temporales de comida se refrescan. Todos disfrutamos de una feria o festival, pero no muchos saben cómo presentar una solicitud o cuáles son los requisitos para un puesto de vendedor. A continuación, responderemos algunas de las preguntas más frecuentes. El proceso de solicitud para obtener un permiso de establecimiento temporal de comida y un permiso de evento temporal de comida comienza en nuestro portal PLUS en línea. Encontrará los pasos en la sección "Cómo presentar una solicitud" en el siguiente enlace:

[www.bit.ly/3xh5EHu](http://www.bit.ly/3xh5EHu)

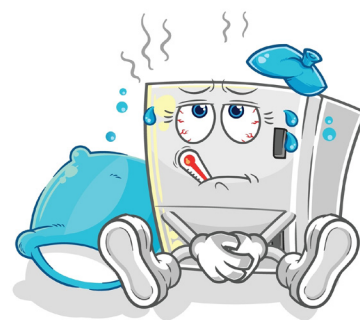
La siguiente es una breve lista de requisitos para su establecimiento de venta:

- Se deberá exhibir una copia del permiso del Departamento de Salud del Condado de Fairfax en el puesto/stand mientras esté en funcionamiento.
- Todos los alimentos deben provenir de fuentes aprobadas. Los productos alimenticios se deben preparar en el puesto/stand el día del evento o en un comercio autorizado, y luego se deben transportar a las temperaturas adecuadas al puesto/stand.
- Ningún empleado enfermo podrá manipular alimentos ni trabajar en el puesto/stand.
- En cada puesto/stand debe haber una estación adecuada para lavarse las manos. Esto incluye un recipiente de agua potable y limpia con una llave de paso, jabón líquido para manos, toallas de papel y un contenedor de recolección de aguas residuales. El desinfectante de manos, las toallitas para manos con tratamiento químico y los guantes de un solo uso no sustituyen al lavado de manos. Solo se pueden utilizar o aplicar después de lavarse las manos.
- No está permitido el contacto de alimentos listos para comer con manos desprotegidas. En su lugar, utilice pinzas, papel tisú, guantes, etc.
- Los alimentos se deben mantener a las temperaturas adecuadas en todo momento (alimentos fríos a 41 °F o menos, y alimentos calientes a 135 °F o más), incluso mientras se transportan al evento. Debe disponer de un termómetro calibrado en su puesto/stand para comprobar las temperaturas de los alimentos.
- Los alimentos percederos que no estén a la temperatura adecuada podrán ser desechados.
- Debe disponer de tres recipientes de tamaño adecuado para lavar, enjuagar y desinfectar las superficies del equipo y los utensilios que entren en contacto con los alimentos. Se deben proporcionar tiras reactivas apropiadas para verificar la concentración adecuada de la solución desinfectante (cloro = 50-200 ppm; compuesto de amonio cuaternario = 200-400 ppm).
- Los puestos/stands deben tener una protección en la parte superior y una superficie de suelo que se pueda limpiar (es decir, hormigón, asfalto, madera contrachapada o lona). No coloque su puesto/stand directamente sobre tierra, grava suelta o césped.
- Todos los alimentos e ingredientes se deben almacenar lejos del suelo o de la superficie del piso.
- Se deben proporcionar protectores o pantallas para proteger los productos alimenticios sin envasar/destapados de la contaminación que pueda haber por parte del público.

Para obtener más información sobre los eventos temporales de comida y los establecimientos temporales de comida, visite la página web aquí:

[www.bit.ly/3xh5EHu](http://www.bit.ly/3xh5EHu) ■

## ¡Está Subiendo La Temperatura!



A medida que aumenta el calor en el exterior, también lo hace la temperatura en el interior de la cocina de un restaurante. Las temperaturas veraniegas no solo aumentan en el exterior, sino también en el interior. Es importante que los establecimientos de comida sean conscientes de que el aumento de las temperaturas puede afectar a la capacidad de conservación del frío de las unidades de refrigeración. Algunas formas de facilitar el funcionamiento óptimo de las unidades de refrigeración son: cerrar las puertas y tapas de las unidades que no se utilicen, realizar el mantenimiento rutinario con técnicos autorizados y reducir el exceso de alimentos en el interior de las unidades. Dado que se requiere que las temperaturas de los alimentos se mantengan en frío a 41 °F o menos, las temperaturas de las unidades de refrigeración ayudarán a cumplir estos requisitos si funcionan a temperaturas ambiente entre 34 °F y 38 °F, ¡bien frías! ■



¡Reggie y Cody te invitan a revisar los informes de inspección!

[www.bit.ly/3YakPvx](http://www.bit.ly/3YakPvx)