

Alimento para Reflexión

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

¿Qué son las FOG?

Muchos responderían a esa pregunta pensando en la palabra inglesa “fog”, que significa gotas de agua suspendidas en la atmósfera, pero para un negocio de alimentos, significa... ¡Grasas, aceites y mantecas! (FOG, Fats, Oil and Grease, por sus siglas en inglés) Las grasas FOG provienen de alimentos como el aceite de cocina, la manteca de cerdo, las grasas de la carne, las salsas a base de carne, la mayonesa, la mantequilla, el helado y las sopas... ¡qué rico! Las aguas residuales de fregaderos, lavavajillas, campanas extractoras, pisos y restos de comida también son fuentes de grasas FOG. Los vertidos de grasa proceden principalmente de las operaciones de lavado y limpieza (arrastre de la grasa y su vertido por el desagüe), y no de las frituras, como mucha gente podría pensar.

¿Por qué es un problema?

Las grasas FOG suponen una grave amenaza para los sistemas públicos de alcantarillado sanitario y de aguas pluviales. Cuando no se desechan adecuadamente, las grasas FOG pueden formar gruesos depósitos sólidos a lo largo de las paredes de las alcantarillas, lo que reduce la capacidad de estas. Estos depósitos pueden desprenderse y obstruir las tuberías de alcantarillado, lo que causa atascos y desbordamientos en el interior de un restaurante, además de obstrucciones de las arquetas de alcantarillado en edificaciones privadas y en las calles. Los establecimientos de servicios alimentarios en los que se

detecte un vertido incorrecto de las grasas FOG podrían ser considerados responsables de los costos de limpieza y reparación relacionados con los daños al alcantarillado sanitario, las acumulaciones de desechos solidificados y los desbordamientos.

¿Cómo debemos eliminar correctamente las grasas y aceites?

La manera más efectiva de resolver el problema de las grasas FOG consiste en mantener este material fuera del sistema de alcantarillado. Algunas maneras de lograrlo son las siguientes:

- Limpie los platos, ollas, sartenes y utensilios de cocina antes de lavarlos, en lugar de enjuagarlos y verter el agua con los desechos por el desagüe. No vierta ni raspe estas grasas para luego desecharlas por el desagüe.
- Recoja los aceites de cocina usados en barriles de grasa y programe la recogida de los barriles antes de que se llenen. Almacene los barriles de grasa lejos de los desagües pluviales. Los contenedores de grasa deben estar debidamente etiquetados.
- Instale una trampa de grasa (normalmente en el interior del edificio) o un interceptor de grasa (normalmente en el exterior) para atrapar la grasa antes de que entre en las líneas de alcantarillado del condado. Revise regularmente la profundidad de la grasa y sólidos alimenticios acumulados en la trampa/interceptor.

¡BUEN TRABAJO! Reconocimiento a los Premiados por Control gerencial activo



Ahora que el año se acerca a su fin, nos gustaría felicitar a los operadores de servicios alimentarios que han recibido reconocimiento con el premio al Control gerencial activo. Durante sus recientes inspecciones, no se citaron infracciones y se observó que en sus establecimientos existían buenos controles gerenciales activos.

Felicitaciones para:

- **Kency Rodrigues and Gloria Bonilla**, Reston Children’s Center, 11825 Olde Crafts Dr, Reston, VA
- **Laura Haberkorn**, Engleside Baptist Church, 8428 Highland Ln, Alexandria, VA
- **Nippon Viriya**, Potbelly Sandwich Shop, 1577 Spring Hill Rd, Vienna, VA

En el sitio web del Departamento de Sanidad podrá ver fotos y leer los detalles sobre cómo están reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos en sus establecimientos alimentarios: www.bit.ly/AMC-Awardees

Si tiene preguntas sobre cómo ser nominado para un premio de control gerencial activo, por favor, hable con el Especialista de Salud Ambiental de su área.

continúa en la página 2



- Las trampas de grasa pueden ser limpiadas por el personal del restaurante o por un manipulador de aguas residuales autorizado. Programe una limpieza regular antes de que las capas combinadas de grasa y sólidos sumen más del 25% de la capacidad total. La capacidad total es la profundidad desde el fondo del tubo de salida hasta el fondo del depósito. (¡Una señal que alerta a la gerencia para que aumente la frecuencia de limpieza de la trampa de grasa es el OLOR!)
- Limpie inmediatamente cualquier derrame o fuga utilizando métodos secos. Para limpiar la grasa, se debe utilizar papel de calidad alimentaria, toallas de papel o papel de periódico. También hay que tener cuidado para evitar que la grasa vaya a parar al desagüe pluvial.
- Mantenga un registro de las jornadas de limpieza regulares de la trampa de grasa. El Departamento de Salud o el Departamento de Obras Públicas y Servicios Ambientales podrá solicitarle estos registros durante las inspecciones de rutina.

Obtenga más información acerca de las políticas del Condado de Fairfax en materia de descargas de desechos FSE y FOG en: www.bit.ly/industrial-waste-discharge ■

Peligros inminentes para la salud — Cese de operaciones y notificación

Un peligro inminente para la salud puede definirse como un evento o situación que requiera una corrección inmediata para evitar lesiones o daños al público. Un peligro inminente para la salud podría producirse debido a una emergencia como un incendio, una inundación, una interrupción prolongada del servicio eléctrico o de agua, un reflujo de AGUAS RESIDUALES, el uso indebido de MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS, el inicio de un brote aparente de una enfermedad transmitida por los alimentos, un incidente o condición de insalubridad grave u otras circunstancias que puedan poner en peligro la salud del público, sin que ello implique intencionalidad. Estos peligros para la salud pueden ser intencionados o no. Muchas personas no son conscientes del impacto significativo que un peligro inminente para la salud podría suponer para el público y, por lo tanto, es posible que no sepan qué hacer al respecto. El Código Alimentario del Condado de Fairfax, Capítulo 43.2, exige que si existe un PELIGRO INMINENTE PARA LA SALUD, el TITULAR DEL PERMISO deberá interrumpir inmediatamente las operaciones y notificar a la AUTORIDAD CORRESPONDIENTE.

Después de un cierre (voluntario o no), el establecimiento deberá notificar al Departamento de Salud y obtener la aprobación correspondiente antes de reabrir el establecimiento de alimentos y reanudar las operaciones. Si tiene alguna pregunta sobre las suspensiones de permisos, puede llamar al 703-246-2201, o comunicarse con el Especialista en Salud Ambiental de su área. ■

¡Refugio Para Las Fiestas!

Mientras nos acurrucamos en los meses más fríos, con fantasías de dulces de frutas azucaradas que danzan en nuestras cabezas, es importante acordarse de la posibilidad de que lleguen invitados “no deseados” durante las fiestas... ¡las plagas! Los establecimientos alimentarios pueden ser caldo de cultivo de molestias como roedores e insectos. Es importante aplicar prácticas de limpieza para el interior de un establecimiento alimentario, sin descuidar el mantenimiento de las instalaciones exteriores. Los cubos de basura desatendidos pueden dar cobijo, calor y alimento a algo más que “renos”. Las plagas no solo son una molestia, sino que también suponen una amenaza para la salud pública debido a su capacidad para portar o transmitir gérmenes que pueden enfermarnos. Los gerentes y propietarios de establecimientos alimentarios deben colaborar estrechamente con los establecimientos vecinos, las empresas de servicios y los equipos de limpieza para asegurarse de que el mantenimiento de estas áreas sea el adecuado e incluya: la limpieza de residuos del suelo, tapas cerradas, aberturas reparadas y una frecuencia de remoción adecuada. ¡Las fiestas son más divertidas cuando están libres de plagas! Si tiene preguntas o dudas, comuníquese con el especialista en salud ambiental de su área. ■

Comprobación de Conocimientos Sobre Seguridad Alimentaria

A todos nos encanta la comida, pero ¿cuánto sabe usted sobre seguridad alimentaria? Haga clic en el enlace y compruebe sus conocimientos con este divertido cuestionario:

www.bit.ly/49PtLeY

Para su información: los informes de inspección de establecimientos alimentarios ya están disponibles en línea

Por si no lo sabía, los informes de inspección de los establecimientos de venta de alimentos al por menor ya pueden consultarse en línea y estarán disponibles aproximadamente dos semanas después de la inspección del Departamento de Sanidad. Estos informes son para las instalaciones de preparación de alimentos en el Condado de Fairfax, Ciudad de Fairfax, Ciudad de Falls Church y los pueblos de Herndon, Vienna y Clifton. Vea aquí los informes de inspección: www.fairfaxcounty.gov/health/food/inspection-reports



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

www.bit.ly/3YakPvx