

Alimento para Reflexión

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

Catering en la temporada navideña: esta es LA Temporada

Durante la temporada navideña, los eventos de catering de un establecimiento pueden aumentar y, con ello, el volumen de alimentos producidos. Esto a menudo puede exceder su capacidad para preparar, enfriar, recalentar y mantener los alimentos de forma segura. Antes de aceptar eventos de catering, hay algunos productos que cada establecimiento debe verificar. El equipo de cocina debe ser adecuado para preparar los alimentos para el evento. Se necesita un espacio de refrigeración adecuado, no solo para el inventario adicional, sino también para recipientes poco profundos y otros recipientes utilizados para enfriar diversos alimentos. Verifique que haya capacidad adecuada para recalentar los alimentos y mantenerlos calientes de forma segura después del recalentamiento y antes del servicio.

La preparación de alimentos con un día o más de antelación añade importantes preocupaciones en materia de seguridad alimentaria, especialmente cuando se trata de procesos de cocción y refrigeración. Los alimentos calientes deben enfriarse rápidamente a 70° F en dos horas y 41° F en 4 horas utilizando bandejas planas,

asadores poco profundos (de 2" de profundidad o menos), baños de agua fría u otros procesos aprobados. Los alimentos cocinados con antelación y enfriados deben ser recalentados a 165° F para mantenerlos calientes. Utilice un termómetro de alimentos calibrado para verificar que la temperatura haya alcanzado los 165° F. Utilice registros de temperatura de alimentos para monitorear y registrar la temperatura de los alimentos y de los equipos. Utilice un contenedor de retención en caliente y frío aprobado para transportar los alimentos a eventos atendidos fuera del establecimiento.

En ocasiones es necesario contratar personal temporal para ayudar a un establecimiento a gestionar los eventos atendidos. Esto puede incluir camareros, cantineros, personal de cocina y otros. Asegúrese de repasar las políticas para los empleados en materia de salud con ese personal. Mantener a los empleados enfermos alejados de los alimentos y llevar a cabo prácticas seguras durante la preparación de los alimentos, ayudará a la seguridad y felicidad de todos durante esta temporada navideña.

Eliminación de grasas y aceites

Las grasas y los aceites provienen de alimentos tales como el aceite de cocina, la manteca de cerdo, la materia grasa, las grasas de carne, salsas, jugos de carne, mayonesa, mantequilla, helados, sopas y otros. De no eliminarse adecuadamente, las grasas y los aceites pueden causar obstrucciones en la red de alcantarillado de la calle. Esto puede provocar atascos en el alcantarillado de los restaurantes. ¿Cómo podemos controlar los posibles daños causados por las grasas y los aceites? A continuación se presentan algunas de las mejores prácticas recomendadas:

1. Limpie los platos, las ollas, los asaderos y los utensilios de cocina antes de enjuagarlos o lavarlos;
2. Acumule el aceite de cocina en barriles de grasa y programe que los recojan antes de que se llenen;
3. Conozca dónde se encuentra su trampa de grasa o interceptor de grasa. Limpie la trampa de grasa o el interceptor regularmente, por lo menos cada dos meses. Los olores procedentes de la zona de la trampa de grasa son buenos indicadores de que la trampa necesita limpieza. La limpieza puede ser realizada por el propio restaurante o por un manipulador de aguas residuales autorizado.

Mantenga un registro de la limpieza regular de la trampa de grasa. El Departamento de Salud o el Departamento de Obras Públicas y Servicios Ambientales pueden solicitar ver dichos registros durante inspecciones rutinarias. La trampa o el interceptor de grasa se considera parte del sistema general de tuberías de un restaurante. El mantenimiento adecuado es importante para el funcionamiento global del servicio de alimentos. Si tiene alguna pregunta sobre el uso de las trampas de grasa, póngase en contacto con el Departamento de Salud llamando al 703-246-2201, TTY 711.

Norovirus: ¿Qué puede hacer

El norovirus es un virus altamente contagioso y es una de las principales causas de gastroenteritis aguda (inflamación del estómago y los intestinos) en los Estados Unidos. El virus generalmente se propaga por vía fecal-oral a través de alimentos y aguas contaminadas o mediante el contacto de persona a persona. También puede propagarse a través de superficies contaminadas o del aire. El norovirus es muy contagioso porque sólo se necesita un pequeño número de partículas virales (menos de 100) para casuar enfermedad. Los síntomas del norovirus pueden incluir calambres abdominales, náuseas, diarrea y vómitos.

continúa en la página 2



Renovación de permisos vencidos

Todos los permisos para el funcionamiento de establecimientos de comida vencen el 31 de diciembre de 2019. Las solicitudes de renovación del permiso de funcionamiento se envían a todas las instalaciones de comida partir de la primera semana de noviembre. No hay período de gracia para renovar el permiso. El 1 de enero de 2020, se agregará una tarifa por demora de \$10.00 a la tarifa original. Después del 1 de enero, los establecimientos de comida no podrán funcionar sin un permiso de funcionamiento válido. Recuerde incluir su dirección de correo electrónico al completar los formularios de solicitud de renovación. El Departamento de Salud del Condado de Fairfax pronto lanzará un sistema de renovación de permisos en línea y los avisos de renovación se enviarán solo por correo electrónico con un enlace para renovarlos en línea. Si tiene preguntas sobre la renovación de su permiso o si no recibió una solicitud de renovación, comuníquese con el Departamento de Salud al 703-246-2201, TTY 711.

Reconocimiento a los ganadores del premio de Control gerencial activo

Queremos felicitar a los administradores de servicios de comida que fueron reconocidos con un premio de Control gerencial activo en los últimos tres meses. Durante sus inspecciones recientes no se citaron infracciones y se observó que se habían implementado buenos controles gerenciales activos.

Felicitaciones a:

- Ana Reyes: Chipotle, 9447 Lorton Market St., Lorton
- Roberto Pereira: Burger King 5980 Kingstowne Centre, Alexandria
- Ron Schmidt: Carrabba's Italian Grill, 5805 Trinity Pkwy, Centreville
- Anayeli Mendez: Panda Express #1408, 14220 Centreville Square, Centreville
- Lara Berenji: Rare Bird Coffee Roasters, 230 W Broad St., Falls Church
- Geo Lopez: Moe's Southwest Grill, 5855 Leesburg Pike, Falls Church
- Hyunyi Min: Westlawn Elementary School, 3200 Westley Rd., Falls Church
- Amjad Farachi: Five Guys Burgers and Fries, 3541 South Jefferson St., Falls Church
- Mauricio Martinez: Carrabba's Italian Grill 12192 Sunset Hills, Reston



Vea imágenes y lea detalles sobre cómo ellos están reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas a través de la comida en su establecimiento de comida en el sitio web del Departamento de Salud: www.fairfaxcounty.gov/health/food/awards-programs/active-managerial-control. Si tiene preguntas sobre cómo ser nominado para un premio de control gerencial activo, por favor comuníquese con su inspector de área.

El sello de aprobación del Departamento de Salud, STAMP

El nuevo programa de reconocimiento del Departamento de Salud de Fairfax County, Seguridad a Través de Prácticas de Gestión Activa (STAMP, por sus siglas en inglés), es para los restaurantes que cumplen los estándares de excelencia de seguridad alimentaria.

Felicitaciones a nuestros últimos inscritos en el programa STAMP:

- Hyatt Regency Main Kitchen, 1800 Presidents St., Reston, VA

Comuníquese con su inspector si tiene alguna pregunta o desea obtener ayuda con su solicitud. Los operadores de servicios de alimentos pueden obtener más información sobre el programa STAMP y presentar su solicitud en www.fairfaxcounty.gov/health/food/awards-programs/stamp.



viene de la página 1

Entonces, ¿cómo se relaciona esto con la manipulación de alimentos? Los trabajadores infectados con frecuencia pueden ser una de las causas de brotes de norovirus en lugares de servicio de comida. Cuando una persona está enferma de norovirus, contamina su entorno, esto es, a los compañeros de trabajo, las superficies y los alimentos que manipule. Entre las medidas que se pueden tomar para prevenir un brote, se encuentran las siguientes:

Capacitación y monitoreo de los empleados

Una buena medida preventiva contra la propagación del virus es una política de salud y capacitación eficaz de los empleados. Los empleados de Servicios de Comidas deben tener capacitación para informarle a su gerente en caso de presentar vómitos, diarrea, ictericia, dolor de garganta con fiebre o lesiones infectadas. Esta capacitación debe ser parte de la política de enfermedades, y todos los empleados deben ser conscientes de su responsabilidad. Es importante **no ir al trabajo** estando enfermo y gestionar eficazmente a los empleados cuando se vuelven a trabajar.

Lavarse las manos adecuadamente,

Todos los empleados, especialmente aquellos que regresan al trabajo después de una enfermedad por norovirus, deben comprender la importancia que tiene lavarse las manos y el uso adecuado de guantes para prevenir la propagación de la enfermedad

Limpieza y desinfección

Si se sospecha de una infección por norovirus, es importante llevar a cabo una limpieza exhaustiva y diaria de todas las superficies que sus invitados y asociados tocan, tales como manijas de puertas, fuentes de bebidas, equipos de cocina, encimeras, puestos de condimentos, etc.

Procedimiento de limpieza adecuado en caso de incidente de vómitos o diarrea

Tenga un kit de limpieza de riesgos biológicos en su instalación y lleve a cabo la capacitación periódica con su personal sobre el procedimiento adecuado para usar el kit de limpieza. Asegúrese de que no se utilicen equipos de limpieza usados regularmente en la cocina, como escobas y trapeadores, éstos no solo se contaminarán, sino que también enviarán partículas de norovirus al aire.