Primavera de 2025

Alimento para Reflexión

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

La Junta de Supervisores aprueba actualizaciones de urbanización para eventos especiales y camiones de comida

Resumen breve

- Las nuevas normas de urbanización permiten organizar eventos especiales y operar camiones de comida en el condado de Fairfax con mayor facilidad, aumentando así las actividades de la comunidad y las opciones gastronómicas.
- Los cambios incluyen permisos simplificados para eventos de corta y larga duración, ampliación de las ubicaciones de los camiones de comida y mayor cantidad de días de funcionamiento de los camiones de comida asociados a determinados usos, como piscinas comunitarias, asambleas religiosas y clubes privados situados en barrios residenciales.
- Con estas actualizaciones, se brinda apoyo a las empresas locales, se mejora el compromiso de la comunidad y se cumplen los objetivos estratégicos del condado relacionados con el crecimiento económico y la equidad.

Para obtener más información, visite el Centro de noticias del condado de Fairfax. www.bit.ly/4cbwm4L.

Donar con sabiduría

La celebración de fiestas culturales requiere comprender, considerar y ser consciente de la seguridad alimentaria. Una de las prácticas más observadas durante el Ramadán es el "zakat", también conocido como caridad. Por lo general, suelen ser donaciones de alimentos. La preparación de grandes cantidades de alimentos en cualquier situación conlleva un mayor riesgo para la seguridad alimentaria, incluyendo las donaciones. Por ejemplo, temperaturas inadecuadas de conservación en frío, conservación en caliente, cocción y recalentamiento.

¡Buen trabajo! Reconocimiento a los ganadores del premio Control de Gestión Activo

Nos gustaría felicitar a los operadores de servicios alimentarios que fueron reconocidos con el premio Control de Gestión Activo. Durante las últimas inspecciones, no se registró ninguna infracción y se observó que en sus establecimientos se realizaban controles activos de gestión adecuados.

Felicitaciones a:

- Sebastian Cruz, Moby Dick House of Kabob, 1500 Cornerside Blvd, Vienna VA 22182

Consulte las fotos y lea los detalles sobre cómo están reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos en su establecimiento alimentario en el sitio web del Departamento de Salud: www.bit.ly/AMC-Awardees

Si tiene alguna pregunta sobre cómo ser nominado para un premio al control de gestión activo, comuníquese con el especialista en salud ambiental de su zona.

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

www.bit.ly/3YakPvx

Publicación del Condado de Fairfax County, Va. 4/2025. Si necesita esta información en otro formato, llame 703-246-2411, TTY 711; www.fairfaxcounty.gov/health

¿Necesita intervención?

Como inspector sanitario, hay muchos factores de riesgo e intervenciones de salud pública que evaluamos para prevenir posibles enfermedades transmitidas por los alimentos. Las cinco principales intervenciones de salud pública que suelen ser "delitos frecuentes" en los informes de inspección son la falta de higiene personal, las temperaturas de conservación inadecuadas, las temperaturas de cocción inadecuadas, los alimentos procedentes de fuentes no seguras y los equipos contaminados o la contaminación cruzada.

Estas cinco intervenciones, según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, también son las principales causas de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Muchas enfermedades transmitidas por los alimentos tienen un modo de transmisión de fecal a oral y pueden prevenirse simplemente con un lavado de manos adecuado y el uso apropiado de guantes. El personal de los servicios alimentarios debe hacer de la higiene personal una prioridad a fin de prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Las temperaturas de conservación se refieren a la conservación en frío y en caliente de alimentos que pueden ser peligrosos. De conformidad con el Código Alimentario de la FDA, los alimentos fríos deben mantener una temperatura de 41 °F o inferior, mientras que los alimentos calientes deben mantener una temperatura de 135 °F o superior. Es importante que el personal del servicio de comidas reciba formación sobre la "Zona de peligro" para evitar el abuso de la temperatura. Los productos crudos de origen animal se deben cocinar a temperaturas internas adecuadas para eliminar posibles bacterias patógenas según la proteína; aves de corral: 165 ºF; carne picada: 155 ºF; cerdo/pescado/huevos: 145 ºF.

Todos los alimentos que se preparan para la venta al público deben comprarse en una fuente segura y regulada. No está permitido preparar alimentos en el hogar. Mantener los equipos limpios y a salvo de la contaminación cruzada es un reto interminable en los establecimientos alimentarios. Designar el equipo y los utensilios para los productos animales crudos y utilizar procedimientos adecuados de lavado, aclarado y desinfección ayuda a prevenir la posible contaminación cruzada. ■

Hora no tan feliz

¿Verdadero o falso? ¿Debo lavarme las manos al manipular alimentos listos para el consumo?

Respuesta: ¡Verdadero!

¿Sabía que los adornos de las bebidas que se sirven en los bares se consideran alimentos listos para el consumo? ¿Qué significa eso? Un alimento listo para el consumo, aunque su preparación sea sencilla, puede no requerir un paso de cocción, pero aun así se exige una manipulación adecuada y la higiene de las manos para prevenir posibles enfermedades transmitidas por los alimentos. Lavarse las manos es la primera línea de defensa para un miembro del personal del servicio de alimentos. Se requiere el uso de guantes, utensilios, papel encerado y otras formas de barrera para evitar el contacto con las manos sin guantes. Una simple rodaja de limón en el borde de un vaso puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos, ¡así que no te descubran con las manos en la masa! ■

¿Alguien dijo pícnic? Consejos de un inspector sanitario

A medida que aumentan las temperaturas, también lo hacen nuestras ganas de compartir una comida al aire libre. Recuerde que sigue siendo importante mantener temperaturas adecuadas de conservación en frío de los alimentos potencialmente peligrosos durante las actividades escénicas al aire libre.

Prepare los alimentos con anticipación para que puedan alcanzar una temperatura de conservación en frío de 41 °F lo antes posible. Considere también la posibilidad de congelar los alimentos para que permanezcan fríos durante más tiempo mientras se transportan al lugar del espectáculo. El uso de refrigeradores grandes con mucho hielo ayuda a mantener fríos los alimentos. También puede preparar alimentos que no requieran frío, como frutas y verduras enteras, aperitivos envasados y bebidas. Cuando prepare su pícnic, empaquete la manta y la cesta y asegúrese de que las enfermedades transmitidas por los alimentos no figuren en la lista de invitados. ■

Informe al Departamento de Salud

Si se ha producido recientemente un cambio de propietario, la incorporación de nuevos equipos, cambios importantes en el menú o un cambio de nombre del establecimiento, usted debe notificar al Departamento de Salud con anticipación y presentar los formularios correspondientes en el sistema PLUS. Todo equipo nuevo debe ser aprobado por el representante del Departamento de Salud antes de su instalación, y en ocasiones se deben obtener permisos de otras agencias antes de la instalación. Para obtener más información, comuníquese con el Departamento de Salud por correo electrónico a hdehd@fairfaxcounty.gov o visite nuestra página web en www.bit.ly/3Cruvuz. ■

Practicar el control de gestión

Conocer los posibles peligros puede facilitar el proceso de preparación para el donante y hacer más seguro el regalo de "limosna" para el receptor. Considere la posibilidad de registrar las temperaturas iniciales de cocción de los lotes y documentar los tiempos y temperaturas de refrigeración. Asegúrese de que las instalaciones de preparación tengan la cantidad adecuada de equipos de mantenimiento en caliente o en frío para mantener una temperatura en frío de 41 °F o inferior, o una temperatura en caliente de 135 °F o superior. También se debe considerar el transporte adecuado de los alimentos hasta su destino previsto. Es importante que los equipos, como las cajas calientes y los refrigeradores, mantengan los intervalos de temperatura adecuados para evitar posibles enfermedades transmitidas por los alimentos.

Cocinar en grandes cantidades puede requerir mucho trabajo, pero incorporar aspectos del control de gestión activo puede hacer que el proceso sea más seguro. www.bit.ly/4l6CaAq. ■

Una publicación del Departamento de Salud del Condado de Fairfax, Alimento para Reflexión, invierno de 2025

fairfaxcounty.gov/health