Invierno de 2024

Alimento para Reflexión

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

Catering para las fiestas – Es la temporada

Durante la temporada de fiestas, los eventos de catering de un establecimiento pueden incrementarse, al igual que el volumen de comida producida. Un incremento en la producción de alimentos tiene el potencial de dificultar una preparación segura de los mismos. La cocción, el enfriamiento y el recalentamiento tienen temperaturas y/o tiempos determinados que pueden descuidarse si el personal encargado de la preparación de comidas tiene prisa. Antes de aceptar grandes eventos de catering, hay algunos elementos que todo establecimiento debe asegurarse de contar:

1. **Equipamiento de cocina.** El equipamiento de cocina debe ser adecuado para preparar los alimentos para los eventos. Se necesita un espacio de refrigeración adecuado, no sólo para el inventario adicional, sino también para las bandejas poco profundas y otros recipientes utilizados para enfriar diversos tipos de productos alimenticios. Compruebe que hay capacidad suficiente para recalentar los alimentos y mantenerlos calientes de forma segura después de recalentarlos y antes de servirlos,
2. Personal capacitado. El personal es la primera línea de defensa contra los agentes patógenos cuando ha recibido la formación adecuada sobre manipulación y procesamiento de alimentos.
3. Termómetros calibrados. Unos termómetros que funcionen correctamente permitirán un control adecuado de la temperatura a lo largo de cada proceso alimentario.

La preparación de productos alimenticios con antelación añade importantes problemas de seguridad alimentaria, sobre todo cuando se trata de procesos de cocción y refrigeración. Las comidas calientes deben enfriarse rápidamente de 135°F a 70°F en dos horas o menos y de 135°F a 41°F en no más de un total de 6 horas usando bandejas planas, bandejas poco profundas (2 pulgadas de profundidad o menos), baños de hielo, barras de hielo u otros procesos aprobados. Los alimentos precocinados y enfriados deben ser recalentados a 165°F para mantenerlos calientes. Use 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 las temperaturas de los alimentos y equipos. Utilice recipientes aprobados para mantener calientes y fríos los alimentos al transportarlos a eventos de catering fuera del establecimiento.

A veces es necesario contratar personal temporal para ayudar a un establecimiento a manejar los eventos con servicio de catering. Puede tratarse de camareros, barmans, personal de cocina y otros. Asegúrese de revisar las políticas de salud para empleados con este personal. Mantener a los empleados enfermos alejados de los alimentos y aplicar prácticas seguras en la preparación de los mismos contribuirá a que todos estemos seguros y contentos estas fiestas. ■

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 busca lograr este objetivo es a través del programa STAMP, ¡Seguridad Mediante la Gestión Activa de Prácticas! El programa STAMP es un programa voluntario de Control Activo de la Gestión (CMA) cuyos participantes implementan prácticas y procedimientos que reducen el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos dentro del establecimiento. Algunos requisitos del programa son un historial de al menos tres inspecciones rutinarias o evaluaciones de factores de riesgo realizadas, un total máximo de dos infracciones graves y un total de seis infracciones no graves en las tres últimas inspecciones realizadas. Estos establecimientos imparten formación sobre seguridad alimentaria a todos los empleados y han establecido procedimientos operativos normalizados. El establecimiento que obtiene nuestro «SELLO de aprobación» esta temporada es **Chick-fil-A Chantilly**, 4201, Centro Comercial Chantilly. ¡Felicitaciones por su participación y por sus continuos esfuerzos para promover la seguridad alimentaria!

¡UN TRABAJO BIEN HECHO! Reconocimiento a los galardonados con el premio al Control Activo de la Gestión:

A medida que el año llega a su fin, nos gustaría felicitar a los operadores de servicios alimentarios que han sido reconocidos con el premio al Control Activo de la Gestión. Durante sus recientes inspecciones, no se constató ninguna infracción y se observó que en sus establecimientos existían buenos controles activos de gestión.

Felicitaciones a:

- Norbert Roesch, The Residence at Colvin Run, 1131 Walker Rd, Great Falls, VA
- Samuel Pekich and Ashley Martinez, Chick-Fil A, 4201 Chantilly Shopping Center Dr, Chantilly, VA

Para ver fotos y leer detalles sobre cómo estas empresas reducen el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos en sus establecimientos, visite el sitio web del Departamento de Salud: www.bit.ly/AMC-Awardees

Si tiene preguntas sobre cómo ser nominado para un premio de control activo de la gestión, hable con el especialista en salud ambiental de su zona.

Publicación del Condado de Fairfax County, Va. 11/2024. Si necesita esta información en otro formato, llame 703-246-2411, TTY 711; www.fairfaxcounty.gov/health

Mantener alejados a los comensales «INDESEABLES»

Tratar con visitas no deseadas nunca es divertido. Ya sea cucarachas y roedores en la parte trasera del local o en las zonas de almacenamiento de alimentos, o moscas en el comedor, las plagas en los restaurantes y comercios minoristas representan un problema importante. No sólo pueden destruir valiosas existencias, sino que también pueden provocar la entrada de enfermedades y causar graves daños a su negocio.

Junto con un programa profesional de control de plagas, puede trabajar con sus empleados para asegurarse de que se cubren las necesidades básicas a diario.

- **Entradas y salidas:** Si se eliminan los puntos de entrada de las plagas, ayudará a mantenerlas alejadas de su establecimiento. Las puertas y ventanas deben mantenerse cerradas siempre que sea posible. Para determinados ambientes, como las zonas de recepción, que van a abrirse con frecuencia o durante periodos prolongados, considere la posibilidad de instalar una cortina de aire. Las puertas también pueden beneficiarse con mosquiteras y un burlete inferior, que sella los espacios entre la parte de abajo de la puerta y el suelo para una mayor protección. Selle todas las grietas y hendiduras alrededor del local que las plagas puedan utilizar para colarse en su interior.
- **Inspección de los envíos:** A menudo, las plagas se cuelan en su cocina a través de los suministros y las cajas de envíos. Antes de permitir que cualquier envío entre en su restaurante, asegúrese de inspeccionarlo cuidadosamente. Si hay indicios de actividad de plagas, mantenga la caja alejada de sus instalaciones y póngase en contacto con el proveedor.
- **Almacenamiento adecuado de alimentos:** Asegúrese de almacenar y apilar adecuadamente los paquetes y recipientes de alimentos. Mantenga los productos alejados del suelo e inspeccione periódicamente los alimentos almacenados para detectar a tiempo cualquier indicio de plaga.
- **Ponga en práctica el método FIFO:** Una estrategia de primero en entrar, primero en salir (FIFO, por sus siglas en inglés) puede ayudar a prevenir infestaciones de plagas. Este método reduce el tiempo que los alimentos permanecen almacenados. Póngales fecha a los productos y utilice siempre los más antiguos antes de que caduquen o sean más susceptibles a infestaciones.
- **Asegúrese de tener implementadas políticas de limpieza de rutina:** Recuerde que basta una pequeña cantidad de restos de comida o residuos biológicos en sus pisos, mostradores o desagües para atraer las plagas. Las políticas de limpieza periódicas son importantes para mantener limpio su restaurante. Su rutina diaria de limpieza debe incluir:
  - **Barrer y trapear pisos.** Los restos de comida que quedan en el piso y las mesas son un imán para las plagas. Barra y pase el trapeador a diario para eliminar cualquier residuo.
  - **Desinfectar los mostradores y todos los utensilios de cocina.** Limpie y desinfecte todos los mostradores de la cocina, así como los enseres utilizados en la preparación de alimentos, como tablas de cortar, batidoras, parrillas, hornillos, freidoras, etc.
  - **Limpiar y mantener los desagües.** Las plagas, sobre todo las moscas, suelen sentirse atraídas por la materia orgánica que queda atrapada en los desagües de los fregaderos y pisos de los restaurantes. Asegúrese de que estos desagües se limpien al menos una vez al día. Una rejilla evitará que los desechos orgánicos queden atrapados en las tuberías.
  - **Ponga bolsas en los basureros y retire los residuos con regularidad.** Todos los basureros dentro de su restaurante deben tener bolsas y mantenerse tapados. La basura debe vaciarse con frecuencia, normalmente varias veces al día.
  - **Contenedores de basura:** Los contenedores de basura deben mantenerse a una distancia mínima de 15 pies del local. Vacíe los contenedores, lávelos a presión y limpie el suelo a su alrededor con regularidad, y asegúrese de que todas las tapas y puertas permanecen cerradas.

Vacíe los contenedores, lávelos a presión y limpie el suelo alrededor de ellos con regularidad, y asegúrese de que todas las tapas y puertas permanezcan cerradas. ■

Vencimiento de las renovaciones de permisos

Todos los permisos de operación de establecimientos de comida vencen el 31 de diciembre de 2024. Las renovaciones se envían automáticamente a través de PLUS a los solicitantes y propietarios desde octubre hasta diciembre. No hay periodo de gracia, y a partir del 1.º de enero de 2025 se aplicará un recargo de 10 dólares. A partir de esa fecha, un establecimiento sin permiso válido no podrá operar y podría ser cerrado. Asegúrese de incluir las direcciones de correo electrónico correctas al renovar. Para consultas, contacte al Departamento de Salud por correo a hdehd@fairfaxcounty.gov. ■

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. ■

Predicar con el ejemplo

Cuando se trata de prácticas de seguridad alimentaria, los empleados de un servicio de comidas aprenden mejor del ejemplo que da la persona a cargo. He aquí algunos ejemplos de prácticas típicas que el responsable de la preparación de comidas puede demostrar a sus trabajadores:

- Lavarse las manos con frecuencia y correctamente.
- No permitir el contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para el consumo.
- Monitorizar las temperaturas seguras de los productos alimenticios con un termómetro.
- Refrigerar rápidamente las carnes, las aves, los productos lácteos y los huevos cuando se reciben. Enfriar rápidamente alimentos potencialmente peligrosos.
- Tener un marcado eficiente de fechas.
- Demostración del uso adecuado del fregadero de 3 compartimentos: lavar, enjuagar y desinfectar, y secar al aire.
- Utilice tiras reactivas de desinfectante todos los días.
- Reforzar positivamente las técnicas seguras de manipulación de alimentos.
- Lavarse las manos con frecuencia y correctamente. ■

ENCUESTA ENCUESTA: ¡QUEREMOS SABER SU OPINIÓN!

Queremos mejorar su experiencia con el Departamento de Salud. Ayúdenos a conseguirlo dedicando unos minutos a darnos su opinión respondiendo a nuestra breve encuesta en el enlace que aparece abajo. ¡Gracias por un maravilloso 2024 y nuestros mejores deseos para el próximo Año Nuevo! www.bit.ly/4eyqdip