

Alimento para Reflexión

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

Se acerca el verano; verifique y controle sus refrigeradores

En esta época del año, la temperatura exterior sube y, por lo general, la de la cocina también. Esto puede poner una gran presión en las unidades de refrigeración que se encuentran en la cocina. La mayoría de los refrigeradores están diseñados para funcionar mejor a temperatura ambiente de MENOS de 85 °F. ¿Qué está haciendo para hacerle el mantenimiento necesario a la refrigeración en su establecimiento de alimentos? ¿Almacena los alimentos a 41 °F o menos para prevenir el crecimiento de bacterias transmitidas por los alimentos? Estas son las tres medidas que le ayudarán a mantener los refrigeradores fríos y los alimentos a una temperatura segura:

- **Haga el mantenimiento de los refrigeradores y congeladores con anticipación a la calurosa estación de verano.** Si el refrigerador indica una temperatura de 41 °F dos horas antes de abrir el establecimiento al público, es poco probable que este mantenga esa temperatura durante la ocupada hora pico del almuerzo. Configure la temperatura entre 35 a 37 °F cuando los refrigeradores no estén en uso. Como primera tarea de la mañana, revise las temperaturas del refrigerador. Si los refrigeradores se configuran en la temperatura correcta, deben mantener los alimentos a 41 °F o menos, incluso en las ocupadas horas de trabajo.
- **Asegúrese de que todos los refrigeradores tengan un indicador de temperatura incorporado o un termómetro interno.** Las unidades de refrigeración bajo y en toda el área de la cocina pueden representar un desafío porque es posible que deban trabajar más duro para mantener una temperatura de 41 °F. Controle las temperaturas durante todo el día. Un registro de temperatura es un buen control gerencial activo que puede usarse para darle seguimiento al refrigerador y a las temperaturas de los alimentos durante el día. El inspector de su área puede ayudarlo a configurar un registro de temperaturas, de ser necesario. Si las

El hielo también es un alimento

El hielo, al igual que todos los ingredientes, está sujeto a contaminación si no se manipula correctamente. Es fácil pasar por alto que el hielo, como todos los alimentos, puede ser la causa de un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos. Usted podría creer que la temperatura fría del hielo mata las bacterias, pero no necesariamente; podría sencillamente preservar dichos gérmenes hasta que las condiciones sean mejores para el rápido crecimiento bacteriano, lo que puede conducir a la contaminación. **Las temperaturas frías enlentecen la producción de gérmenes, pero cuando el hielo comienza a derretirse, las condiciones mejoran para el crecimiento de las bacterias y puede haber una proliferación de la población de gérmenes.** Si se enfría una bebida con hielo contaminado o se guardan alimentos en hielo contaminado, las personas pueden contagiarse con una enfermedad transmitida por alimentos cuando consumen la bebida o los alimentos. Debido a que el hielo tiene muy

poca defensa contra los gérmenes una vez que comienza a derretirse, es importante prevenir la contaminación desde el principio.

La manipulación del hielo con las manos o con utensilios contaminados es la causa más común de enfermedades vinculadas al hielo. La forma más eficaz de prevenir la contaminación del hielo es utilizar cucharones y cubos de hielo específicos, y entrenar a los empleados para que nunca manipulen el hielo con sus propias manos. Los utensilios exclusivos para hielo (cucharones de hielo) ayudarán a prevenir la contaminación cruzada de otros alimentos potencialmente peligrosos, como la carne roja, las aves o el pescado. Además, **mantenga los contenedores de hielo limpios.** Otro paso importante es **limpiar las máquinas de hielo y los contenedores de hielo con regularidad para evitar**

continúa en la página 2



Qué hacer en caso de un corte de energía eléctrica

Un corte de energía eléctrica afectará el almacenamiento seguro de alimentos refrigerados y congelados. Los alimentos perecederos, como carne, aves de corral, mariscos, leche y huevos que no se guarden adecuadamente refrigerados o congelados pueden causar enfermedades si se consumen. Para proteger estos alimentos y evitar que se deterioren, siga estas pautas:

Mantenga un indicador digital, o un termómetro de lectura instantánea, dentro de refrigeradores y congeladores para controlar las temperaturas con precisión hasta que se restablezca la energía.

Las puertas del refrigerador y del congelador deben mantenerse cerradas tanto como sea posible para mantener la temperatura fría. El refrigerador mantendrá los alimentos fríos durante 2 a 4 horas si no está abierto. Los congeladores llenos mantendrán la temperatura durante aproximadamente 48 horas si la puerta permanece cerrada. Estos plazos de tiempo pueden variar, lo que dependerá de la antigüedad de la unidad, la configuración de la temperatura y la cantidad de alimentos que haya dentro del refrigerador.

Los alimentos que tengan una temperatura mayor a 41 °F durante más de 2 horas deben desecharse.

No confíe en su sentido del olfato. Los alimentos pueden ser poco seguros incluso si no tienen mal olor.

Los alimentos descongelados pueden utilizarse si todavía tienen una temperatura menor a 41 °F o pueden volver a congelarse si todavía contienen cristales de hielo o tienen una temperatura inferior a 41 °F. El descongelamiento parcial y el recongelamiento pueden reducir la calidad de algunos alimentos, pero estos seguirán siendo seguros.

Siga la regla de oro de la seguridad alimentaria: “En caso de duda, descártelo” en el caso de alimentos que no esté seguro de que se hayan mantenido a una temperatura segura.

En caso de producirse un corte de energía eléctrica, el establecimiento debe cerrar voluntariamente. Notifique al Department of Health (Departamento de Salud) sobre el cierre llamando al 703-246-2201, TTY 711.

Cuando regrese la electricidad, comuníquese con el Departamento de Salud para informarles que el establecimiento ha vuelto a abrir sus puertas.

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:

- **Daniel Moody**, Reston National Golf Course, 11875 Sunrise Valley Drive, Reston
- **Marhawit (Mimi) Tesfamariam**, Higher Horizon Day Care Center, 5920 Summers Lane, Falls Church
- **Wendell McPherson**, Arbor Terrace of Fairfax, 3925 Downs Drive, Chantilly
- **Fredrico Gutierrez**, California Tortilla, 1470 North Point Village Center, 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.



viene de la página 1

la acumulación de suciedad y moho. Una limpieza correcta significa apagar la máquina, vaciar el contenido y lavar, enjuagar y desinfectar el interior del contenedor, así como la parte inferior de la puerta y la junta de la puerta. Cuando estén en uso, cubra los contenedores de hielo y guarde el cucharón en un área limpia protegida de la contaminación.

Recuerde, la Federal Drug Administration (Administración Federal de Alimentos y Medicamentos, FDA) considera que el hielo es un alimento. Proteja el hielo de la contaminación del mismo modo que protegería cualquier otro ingrediente listo para consumir. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el Departamento de Salud o con su inspector de área.

FILTROS ANTIGRASA: un recordatorio importante

El Programa de gestión de aguas residuales del condado de Fairfax desea recordarles a todos los establecimientos de comidas que limpien y hagan un mantenimiento a sus filtros antigrasa a menudo para mantener sus negocios en funcionamiento y evitar tener que llamar al costoso servicio de plomería. Los inspectores del condado están controlando en la actualidad los filtros antigrasa.

Para obtener más información, comuníquese con la **Sección de Residuos Industriales de Gestión de Aguas Residuales al (703) 550-9740, presione 1, luego ingrese la extensión 1406428.**

Información sobre vacunas contra el covid-19 y novedades sobre el uso de mascarillas

El 14 de mayo, se **levantó la orden general de uso obligatorio de mascarillas en Virginia** para ajustarse a la recomendación de los CDC (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades), **cuyo enlace encontrará CDC.** “Las recomendaciones de los CDC establecen que las personas con la vacunación completa no tienen la obligación de usar mascarillas en la mayoría de los lugares interiores, salvo en el transporte público, en centros de atención médica, dentro de escuelas desde el jardín hasta el 12.º grado y en lugares donde haya congregaciones.

Los negocios **siguen teniendo la facultad de exigir el uso de mascarillas dentro de sus establecimientos.** Los empleados que trabajen en ciertos sectores comerciales, incluidos restaurantes, tiendas minoristas, gimnasios, de cuidado personal y entretenimiento, deben continuar usando mascarillas a menos que tengan la vacunación completa”.

Obtenga su **vacuna para ayudar a combatir el COVID-19 hoy mismo.** Puede hacer una cita en línea a través de www.vaccines.gov o llamar al 703-324-7404 para hacer una cita. Obtenga más información sobre las vacunas en www.fairfaxcounty.gov/covid19.