

# Alimento para Reflexión

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

## PLUS ESTÁ AQUÍ: ¡REGISTRE SU CUENTA!

### *Introducción al Sistema de planificación y uso de la tierra (Planning and Land Use System, PLUS)*

Como miembro valioso de la comunidad de Fairfax y propietario de un establecimiento de comida o vehículo de venta de comida, queremos darle la bienvenida a nuestra nueva base de datos electrónica. El Sistema de planificación y uso de la tierra (PLUS) es nuestro portal en línea que le permite solicitar permisos, realizar un seguimiento del estado de su solicitud, actualizar información, cargar documentos, pagar tarifas y solicitar inspecciones.

**Es importante que se registre para obtener una cuenta en PLUS. DEBE REGISTRARSE para poder acceder a la información de su registro y hacer la renovación en línea.**

Una vez que cree su cuenta, puede pasar a la pestaña My Records (Mis Registros) y ver su(s) establecimiento(s) listado(s) en Salud Ambiental. ¡No dude en revisar sus registros electrónicos!

Este es el enlace al sitio web de PLUS: <https://plus.fairfaxcounty.gov/>.

Hemos creado videos y hojas de guía para ayudarlo con nuestros nuevos procesos en línea, lo que incluye **Registrarse para obtener una cuenta**. Puede encontrarlos aquí: <https://www.fairfaxcounty.gov/health/food>.

Si usted NO está en la lista, ¡lo sentimos! Recibirá un correo electrónico de PLUS en los próximos días. Este correo electrónico incluirá su **Número de permiso** y un **PIN** único. Las instrucciones le explicarán cómo utilizar el **PIN** único para vincular su cuenta recientemente creada con su establecimiento de comida o vehículo de venta de comida.

**Una vez más, le pedimos que ingrese en PLUS y se registre para obtener una cuenta. Si tiene alguna pregunta, llame al Departamento de Salud de Fairfax County al (703) 246-2201, opción 2, TTY 711.**

## Información sobre COVID-19 para establecimientos de comida

**Actualmente, no hay evidencia de que el COVID-19 se transmita a través de los alimentos:** de acuerdo con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control, CDC), existe un riesgo muy bajo de transmisión de productos alimenticios o envases que se envían durante un período de días o semanas a temperatura ambiente, refrigerados o congelados.

**COVID-19 y la comunidad:** la raza, la etnia y el origen nacional no constituyen un factor en la probabilidad de contraer COVID-19.

Comer un plato que pertenece a una región en particular en la que hay más brotes no aumenta el riesgo entre los consumidores.

**Coordinación comunitaria y COVID-19:** se recomienda encarecidamente la coordinación con los funcionarios de salud estatales y locales, ya que lo ayudará a mantenerse al día sobre la situación con respecto al COVID y la orientación específica para su área.

**Prácticas de seguridad alimentaria:** los establecimientos de comida deben seguir realizando la limpieza ambiental habitual, incluso en las áreas para

clientes y en las superficies de contacto frecuente. Considere proporcionar áreas para clientes con pañuelos desechables y desinfectante de manos a base de alcohol. Los germicidas y desinfectantes solo deben utilizarse de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta registrada en la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA).

**Seguridad de los empleados y COVID-19:** los empleados deben quedarse en sus casas cuando están enfermos. Informe a sus empleados,

*continúa en la página 2*



## Pautas para la reapertura de la fase 3

A partir del 1 de julio de 2020, la Región del Norte de Virginia entró en la Fase tres según la Orden Ejecutiva del Gobernador SESENTA Y SIETE (2020) Y LA ORDEN DE EMERGENCIA EN SALUD PÚBLICA SIETE.

Consulte la página de preguntas frecuentes de la Fase 3 en el [sitio web de Forward Virginia](http://www.virginia.gov/coronavirus/forwardvirginia/faq/) del Gobernador. ([www.virginia.gov/coronavirus/forwardvirginia/faq/](http://www.virginia.gov/coronavirus/forwardvirginia/faq/)).

Puede obtener más información y actualizaciones aquí sobre [Pautas y requisitos de la Fase 3](#). Vea este documento en [español](#).

## La importancia de LAVARSE LAS MANOS

El lavado de manos es una medida preventiva importante para detener la propagación de enfermedades respiratorias como el COVID-19.

Lávese las manos con frecuencia con agua y jabón durante al menos 20 segundos. Debe lavarse las manos:

- Antes de comenzar a trabajar, al inicio del día y después de cualquier pausa.
- Después de haber ido al baño
- Después de manipular productos crudos (carne, carne de ave, mariscos, alimentos frescos, frutas frescas y verduras), antes de manipular alimentos cocidos o listos para el consumo.

- Al toser o estornudar en un pañuelo desechable o de tela, o en sus manos y siempre que se suene la nariz.
- Después de tocarse el rostro, la nariz, las orejas, los ojos u otras partes del cuerpo.
- Después de fumar, retirar la basura, manipular dinero o cambiar de tarea.
- Siempre que esté en contacto con cubiertos equipo, superficies de trabajo o elementos sucios.
- Siempre que se ensucie las manos o estén contaminadas.

## 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:

- **Caroline Ross:** *River Bend Bistro, 7966 Fort Hunt Road, Alexandria*
- **Estela Henriquez, Ivania Constanza:** *Apple Spice Junction, 250 Exchange Place, Herndon*
- **Ledis Licet Paz:** *Wendy's #6638, 14016 W. View Drive, Centreville*

Vea las imágenes y lea los detalles sobre cómo 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](http://www.fairfaxcounty.gov/health/food/awards-programs/active-managerial-control). Si tiene preguntas sobre cómo ser nominado para un premio de control gerencial activo, comuníquese con el inspector de Salud de su área.

## Encuesta de satisfacción del cliente

En el mes de septiembre enviamos nuestra Encuesta anual de satisfacción del cliente a todas las instalaciones de comida. Gracias a todos por tomarse el tiempo para completar la encuesta en línea este año. Su aporte es muy importante para evaluar nuestro trabajo. Además, también nos permitirá identificar nuestros progresos, así como también las posibles áreas de mejora, para actualizar nuestro programa. Para obtener más información sobre la Encuesta de satisfacción del cliente, comuníquese con el Departamento de Salud al 703-246-2201, TTY 711.

*viene de la página 1*

contratistas y clientes que, si el COVID-19 comienza a propagarse en su comunidad, cualquier persona con tos leve o fiebre (38 °C [100,4 °F] o más) debe quedarse en su casa. Se alienta a los establecimientos de venta de alimentos a revisar los planes de la empresa con respecto al ausentismo y a la salud de los empleados. Se desaconsejan las políticas de licencia punitiva.

Para descargar el cartel para establecimientos de comida sobre COVID-19 del Departamento de Salud de Virginia (Virginia Department of Health, VDH), y obtener recursos y señalización de COVID-19 adicionales, visite nuestro sitio web en <https://www.fairfaxcounty.gov/health/novel-coronavirus/food-establishments>.

