

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:

- 1. 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.
- 2. 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 temperaturas de los alimentos están subiendo, ajuste la configuración del refrigerador y cambie temporalmente los alimentos a un refrigerador que enfriará la comida rápidamente y mantendrá la temperatura apropiada.

- 3. Refrigere los alimentos de inmediato.** Cuando se reciban alimentos, colóquelos rápidamente en el refrigerador. Cuando se dejen sin refrigeración, la temperatura de los alimentos pasará rápidamente hacia la “zona de peligro” (41-135 °F). En la “zona de peligro”, las bacterias procedentes de los alimentos pueden crecer más rápidamente y es posible que causen que las personas se enfermen.

La refrigeración y el control de la temperatura adecuados de los alimentos son acciones importantes para reducir el riesgo de enfermedades procedentes de los alimentos.

¿Utiliza un proceso especializado?

Hay muchos procesos de manipulación de alimentos que se pueden usar en un establecimiento de alimentos: cocinar, enfriar, recalentar, descongelar, mantener en frío, mantener en caliente. Todos estos son ejemplos de procesos típicos en una instalación de alimentos. Estos procesos están reconocidos y regulados en el Código Alimentario. Sin embargo, existen otros tipos de procesos de manipulación de alimentos que conllevan un riesgo considerable si no se realizan correctamente. Estos se conocen como “**procesos especializados.**” El Código de Alimentos generalmente especifica que los procesos especializados deben ser aprobados por el Departamento de Salud para poder llevarse a cabo en un restaurante. Algunos procesos especializados utilizan bolsas de plástico selladas al vacío de uso interno para cocinar o enfriar. Si cocina o enfría cualquiera de sus alimentos en una bolsa de plástico sellada al vacío de uso interno (esto a veces se denomina procesamiento de oxígeno reducido), notifique al inspector de su área. El inspector revisará su proceso para asegurarse de que se hayan tomado las medidas necesarias para eliminar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Si tiene alguna pregunta sobre los procesos especializados, llame al Departamento de Salud al 703-246-2201.



Permisos temporales de establecimientos de alimentos

Los establecimientos temporales de alimentos suelen operar en ferias, carnavales, festivales o eventos similares. **Las solicitudes de permiso deben recibirse al menos 10 días antes del evento.**

Un Establecimiento Temporal de Alimentos es un tipo de establecimiento de alimentos que opera por un período no mayor a 14 días consecutivos en conjunto con un solo evento o celebración, incluyendo carnavales, ferias, festivales u otros eventos. Un establecimiento temporal de alimentos incluye al menos uno de los siguientes:

- Un establecimiento de alimentos con un Permiso para Operar actualizado y válido, emitido por el Departamento de Salud del Condado de Fairfax.
- Un restaurante con un permiso o licencia de establecimiento de alimentos emitido por una jurisdicción de salud que no sea el condado de Fairfax que participa como vendedor de alimentos.
- Una empresa que está bajo un programa de inspección realizado por el Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor de Virginia (VDACS).
- Un vendedor de comida gourmet que ofrece al público muestras sin envasar de su producto. (Consulte los lineamientos de muestras: www.fairfaxcounty.gov/health/sites/health/files/assets/documents/pdf/fairfax-sampling-guidelines.pdf.)
- Una unidad móvil de alimentos.
- Un stand de demostraciones de cocina donde se ofrecen muestras al público.
- Un restaurante que dona o vende alimentos a una organización 501c3.
- Una organización que no cumple con el estado de exención de impuestos (501c3), ya sea que patrocine o participe como proveedor en un evento.

Por favor haga clic en el siguiente enlace para más información sobre eventos temporales Permisos Sanitarios para Establecimientos de Alimentos Temporales: www.fairfaxcounty.gov/health/permits/temporary-food-establishment. También puede comunicarse con el Departamento de Salud al 703-246-2201 si no está seguro de que su operación cumpla con la definición de establecimiento de alimentos temporal.

Requisito del gerente de protección de alimentos certificado

Los establecimientos alimentarios que operan en el condado de Fairfax y las ciudades de Fairfax y Falls Church deben estar bajo la supervisión inmediata de un gerente de alimentos que haya realizado y aprobado un examen acreditado y que ponga a disposición el certificado del examen. *Nota: A partir del 26 de enero de 2021, la tarjeta del gerente de alimentos del Norte de Virginia ya no será necesaria para los establecimientos alimentarios que operan con un permiso del Departamento de Salud de Fairfax County.*

Cómo obtener una **certificación de Gerente Certificado de Protección de Alimentos**: para convertirse en un gerente Certificado de Protección de Alimentos debe realizar y aprobar un examen acreditado. *Nota: Un certificado básico de manipulación de alimentos no es equivalente a un certificado de Gerente de Protección de Alimentos Certificado.*

¿Cuáles son los exámenes acreditados?

- 360Training.com, 888-360-8764, www.360Training.com
- Acerca de la capacitación/StateFoodSafety.com, 801-494-1416, www.statefoodsafety.com
- Registro Nacional de Profesionales de Seguridad Alimentaria, 800-446-0257, www.nrfsp.com
- Prometric, 800-813-6671, www.prometric.com
- Serv-Safe (National Restaurant Association, LLC), 800-765-2122, www.servsafe.com
- The Always Food Safe Company, LLC, www.alwaysfoodsafety.com

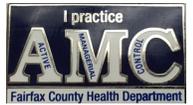
Obtenga más información sobre los requisitos del Gerente Certificado de Alimentos, incluida la información sobre las organizaciones que ofrecen cursos de preparación para los exámenes en <https://www.fairfaxcounty.gov/health/food/certified-food-manager>.

Informe al Departamento de Salud

Si un restaurante agrega equipo nuevo, cambia su menú o su horario comercial, o planea cambiar de dueño, se debe notificar al Departamento de Salud con anticipación. Todo equipo nuevo debe ser aprobado por el Departamento de Salud. Los permisos del Departamento de Salud no son transferibles y se deben presentar solicitudes cuando hay un cambio de propietario. Para obtener más información, llame al 703-246-2201 o visite nuestra página web en www.fairfaxcounty.gov/health/environment.

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:

Leland Atkinson, *Simplicity Catering, 6402 Arlington Blvd., Falls Church*

Moinuddin Naseem (General Manager) & **Iqbal Bano** (shift supervisor), *Wendy's # 6590, 6349 Seven Corners CTR, Falls Church*

Ivana Custred, *Panera Bread # 705, 5857C Leesburg Pike, Falls Church*

Marcela Gomez, *Noodles and Company, 5900 Kingstowne Towne Ctr., Alexandria*

Marta Melendez, *BeanTree Learning-Westfields, 5003 Westone Plaza, Chantilly*

Florida Benavides, *The Gardens at FairOaks, 4310 Forest Hill Drive, Fairfax*

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.

AMP, el sello de Aprobación del Departamento de Salud



El programa de reconocimiento del Departamento de Salud del Condado de Fairfax, Seguridad a través de Gestionar las Prácticas de Forma Activa (STAMP, Safety Through Actively Management Practices), es para restaurantes que cumplen con estándares de excelencia en seguridad alimentaria. Felicitaciones a nuestros últimos registrados en STAMP:

CHICK-FIL-A FAIRFAX CIRCLE, 9509 Fairfax Blvd., Fairfax

CHICK-FIL-A 1494 North Point Village Center, Reston

Para obtener una lista de los participantes en STAMP, visite www.fairfaxcounty.gov/health/food/awards-programs/stamp/participants.