

Alimento para Reflexión

invierno de 2018, Volumen 9, Boletín 3

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

En búsqueda del oro

El Departamento de Salud del condado de Fairfax ha anunciado a los ganadores de su premio a la excelencia en seguridad alimentaria 14 Carrot Gold Food Safety Excellence Award de 2017. Recibieron el reconocimiento diez operaciones locales de servicios alimentarios por mantener prácticas sobresalientes de seguridad alimentaria y formación del empleado. Los ganadores de este año fueron seleccionados entre los más de 3400 establecimientos permitidos y que cada año inspeccionan los especialistas de salud ambiental con el Departamento de Salud.

Los galardonados de 2017 son:

- Annandale High School, 4700 Medford Dr., Annandale
- Atrium Catering & Event Design, 263 Sunset Park Dr., Herndon
- Aurora House Girls Group Home, 420 South Maple Ave., Falls Church
- Five Guys Burgers and Fries, 8971 Ox Road, Lorton
- FLIK at Freddie Mac HQ4 Café, 1551 Park Run Dr., McLean
- Moe's Southwest Grill, 5005 Westone Plaza, Chantilly
- Qdoba, 10338 Main St., Fairfax
- Ruby Tuesday #4169, 7692 Richmond Hwy., Alexandria
- Simply Elegant, 11600 Sunrise Valley Dr., Reston



- Wegman's Food Markets, 11620 Monument Dr., Fairfax

Para cumplir los requisitos y ser considerados como candidatos, los galardonados de los premios 14 Carrot Gold no pueden tener ninguna violación crítica durante las inspecciones realizadas en los últimos 24 meses, ni más de seis violaciones no críticas en el último año. La instalación, además, debe tener un permiso válido para operar y cumplir con todos los requisitos ante el Departamento de Salud.

Los miembros de la industria de servicios alimentarios, el público o los inspectores sanitarios pueden nominar a establecimientos de este rubro. Un equipo de premios del Departamento de Salud examina las nominaciones y selecciona a los ganadores. Para leer más acerca del premio 14 Carrot Gold, visite <https://www.fairfaxcounty.gov/health/local-food-service-operations-given-14-carrot-gold-award>.

Avisos de Seguridad Alimenticia

- ¡Lávese las manos a menudo!
- No manipule los alimentos "listos para el consumo" con las manos al descubierto.
- Reporte síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos a la gerencia del establecimiento.
- La comida debe provenir de una fuente aprobada.
- Cocine las comidas a la temperatura apropiada.
- ¡Utilice un termómetro de cocina!
- Mantenga las comidas calientes **CALIENTES** — por encima de los 135°F (57 °C).
- Mantenga las comidas frías **FRÍAS** — por debajo de los 41°F (5 °C).
- Mantenga las comidas fuera de la "Zona de Peligro" (41°F - 135°F) (5 °C a 57 °C).
- Lave, enjuague y desinfecte con regularidad las superficies que entran en contacto con los alimentos.
- ¡Lávese las manos a menudo!

Fairfax County Health Department
10777 Main Street, Suite 111
Fairfax, VA 22030
703-246-2444, TTY 711
www.fairfaxcounty.gov/health/food



Reconocimiento al ganador del premio de Control gerencial activo (logotipo AMC)

¡Felicitaciones al único operador de servicios alimentarios que fue reconocido con un premio de Control gerencial activo en los últimos tres meses! Durante una inspección reciente, no se citaron violaciones y se observó que se habían implementado buenos controles gerenciales activos.

Felicitaciones a:

- **Cecil Coleman, Joe's Crab Shack, Fairfax**

SMire fotografías y lea detalles sobre cómo él reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos en su establecimiento alimentario en el sitio web del Departamento de Salud, <https://www.fairfaxcounty.gov/health/food/active-managerial-control/recognition-program>. Si tiene preguntas sobre el control gerencial activo en su establecimiento alimentario, hable con el inspector de su área.



¡Ya llega la capacitación para manipuladores de alimentos!

El Departamento de Salud del condado de Fairfax lanzará una nueva clase de Capacitación básica para manipuladores de alimentos en los próximos meses. Con la **Capacitación básica para manipuladores de alimentos** se introducirá a los empleados de servicios alimentarios a los conocimientos básicos sobre la manipulación segura de alimentos. Se ha personalizado la clase para los manipuladores de alimentos y demás personal de restaurantes que no son Administradores certificados de alimentos. Esté atento para conocer más detalles, incluidas las fechas de capacitación y la información de inscripción.

El sello de aprobación STAMP del Departamento de Salud

¿Considera que utiliza un buen control gerencial activo en su establecimiento alimentario? ¿Le gustaría recibir un reconocimiento del Departamento de Salud y del público general por implementar prácticas de seguridad alimentaria que reduzca el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos? ¡El nuevo programa STAMP puede ser lo que busca! Seguridad a través de prácticas de gestión activa (STAMP, por su sigla en inglés) es *un programa de inscripción voluntaria*

que reconocerá públicamente a aquellos establecimientos alimentarios que cumplan determinados requisitos de control gerencial activo. Además de proteger a sus clientes, la inscripción en el programa trae muchos otros beneficios. ¡Próximamente habrá más información disponible!



¿Utiliza un proceso especial?

Existen muchos procesos de manipulación de alimentos que pueden utilizarse en un establecimiento alimentario; la cocción, el enfriado, recalentamiento, descongelamiento, mantenimiento en frío y mantenimiento en caliente son ejemplos de procesos típicos que se aplican en una instalación alimentaria. Se reconocen y controlan estos procesos en el Código Alimentario. Sin embargo, existen otros procesos de manipulación de alimentos que el Código Alimentario no controla plenamente. Se los denomina “procesos especiales”. Por lo general, el Código Alimentario indica que los procesos especiales deben tener la aprobación del Departamento de Salud para poder usarlos en un restaurante. Algunos procesos especiales utilizan bolsas plásticas selladas para la cocción o el enfriamiento. Si cocina o enfría cualquier alimento en una bolsa plástica sellada, proceso que a veces se denomina procesamiento con oxígeno reducido, notifíquelo al inspector de su área. El inspector revisará su proceso para asegurarse de que se hayan implementado medidas para eliminar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos durante el proceso especial. Si tiene preguntas sobre los procesos especiales, llame al Departamento de Salud al 703-246-2444.

Mantenga informado al Departamento de Salud

Si se ha producido un cambio reciente de titularidad, se han incorporado nuevos equipos, o hubo cambios importantes en el menú o una modificación del nombre del establecimiento, se deberá notificar al Departamento de Salud y enviarse los formularios de solicitud correspondientes. Todo equipo nuevo debe contar con la aprobación del Departamento de Salud. Para obtener más información, llame al 703-246-2444 o visite nuestro sitio web en <https://www.fairfaxcounty.gov/health/food/operators>.

¡Manténgase en contacto!

