

Alimento para Reflexión

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

Verifique y controle sus refrigeradores

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. En esta época del año, la temperatura exterior sube y, por lo general, la de la cocina sube 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 una temperatura ambiente POR DEBAJO de los 85 °F. ¿Qué puede hacer para mantener una refrigeración adecuada en su establecimiento de manipulación de alimentos? ¿Almacena los alimentos a 41 °F o menos para prevenir el crecimiento de bacterias transmitidas por los alimentos? A continuación, le dejamos algunos pasos que lo ayudarán a mantener sus refrigeradores fríos y los alimentos a temperaturas seguras:

- **Dar servicio a los refrigeradores y a los congeladores antes de la temporada cálida de verano.** Si un refrigerador indica 41 °F dos horas antes de abrirse, es dudosa que conservará esa temperatura durante la apresurada y ocupada hora de almuerzo. Fije la temperatura en 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 fijan 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 para mantener una temperatura de 41 °F. Revise las temperaturas durante todo el día. Un registro de temperatura es un buen y activo control administrativo que se puede usar para darle seguimiento al refrigerador y a las temperaturas de los alimentos durante el día. El inspector de su área puede ayudarle a configurar un registro de temperatura, 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.
- **Refrigere los alimentos inmediatamente.** Cuando se reciban los 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 enfermen a las personas.

Salvedad para permitir perros en los restaurantes de Fairfax

Un establecimiento alimentario puede solicitar una salvedad para permitir mascotas en sus establecimientos. Los formularios de salvedad se pueden obtener si llama a la Sección de revisión de planes del Departamento de Salud al 703-246-2201. Se deben cumplir y mantener las siguientes condiciones para mantener la salvedad:

1. Las mascotas deben estar atadas con correa todo el tiempo, **solo estarán permitidas en patios exteriores que pertenezcan al restaurante** y deben cumplir todas las reglas/leyes/ordenanzas de control animal locales y estatales.
2. El patio exterior debe tener una entrada y salida diferentes a la del restaurante y las mascotas no pueden ingresar a las instalaciones para acceder al patio.
3. Si el área exterior no se usa en su totalidad para mascotas, el área que se utilice deberá estar separada del área que no está designada para mascotas.
4. Debe haber disponible una estación de lavado para que usen los dueños y debe contener los elementos necesarios para la limpieza de la suciedad de las mascotas. **Debe estar prohibido para el personal del restaurante limpiar la suciedad de las mascotas, pero deben mantener la higiene del comedor.**
5. El área del comedor exterior se debe higienizar y “lavar con rigurosidad” de manera semanal y se debe mantener un registro de

continúa en la página 2



USO CORRECTO DE GUANTES – Consejos

- Antes de manipular alimentos listos para comer, como ensaladas, frutas, sándwiches, carnes cocidas, panes, etc., lávese las manos con jabón y agua tibia, séqueselas y póngase guantes.
- Cuando tome los guantes del dispensador, tómelos de la parte de la muñeca del guante, no de la punta de los dedos, y no sople dentro.
- Use guantes que se ajusten de manera adecuada a la mano y que estén diseñados para la tarea que realizará. Utilice guantes de seguridad más resistentes si tiene como objetivo la protección del trabajador y no la protección de la barrera.
- Si tiene cortes o lesiones en las manos, asegúrese de que estén vendadas y cubiertas antes de colocarse los guantes.
- Lávese las manos y cámbiese los guantes luego de estornudar, toser, tocarse el cabello, la cara, otras partes del cuerpo, sacar la basura, manipular dinero, cambiar de tarea y cuando estén contaminados, rasgados o desgastados.

Reconocimiento a los ganadores del premio de Control gerencial activo

Queremos felicitar a los operadores de servicios alimentarios 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:

- **Luis Castillo**, Dunkin Donuts, Fairfax Blvd., Fairfax
- **Pablo Garcia & Jason Lee**, Panera Bread, Fairfax Blvd., Fairfax
- **Rodrigo Escobar**, Red Robin, Seven Corners Center, Falls Church
- **Patricia Giraldo**, Pollo Campero, Columbia Pike, Falls Church
- **Julie Fiarino, Mickael Chenal**, Neiman Marcus Café, International Drive, McLean
- **Neil Mowrey**, Hooters of Fairfax, Fairfax Blvd., Fairfax
- **Jason Herrera**, Chick Fil A at Village Commons, Reston
- **Mabel Moya**, Kentucky Fried Chicken, Little River Turnpike, Alexandria
- **Janet Thompson & Tammy Stickles**, Chantilly HS, Stringfellow Rd., Chantilly
- **Mary Reagan**, The Greene Turtle, Heneska Lp., Alexandria
- **Jenny Alvarado**, McDonalds # 14097, Richmond Highway, Lorton



Vea imágenes y lea detalles acerca de cómo ellos están reduciendo el riesgo de enfermedades producidas por alimentos en sus establecimientos de comida en www.fairfaxcounty.gov/health/food/awards-programs/active-managerial-control. Si tiene preguntas acerca del control administrativo activo en su establecimiento de comida, por favor hable con el inspector de su área.

viene de la página 1

- la fecha y hora en que se realiza la limpieza.
6. Se deben colocar los carteles adecuados que alerten a los usuarios acerca del área para mascotas exterior y de las precauciones que se deben tomar.
 7. Estarán prohibidas las agresiones de cualquier tipo por parte de las mascotas.
 8. Las mascotas se deben mantener en el lado de la mesa opuesto al que el personal de servicio tomará pedidos y servirá los alimentos. No están permitidas las mascotas sobre sillas, asientos, bancos ni mesas.

9. **Está prohibido que el personal del restaurante alimente a las mascotas.** No obstante, se puede proporcionar agua.
10. **Está prohibido que el personal del restaurante entre en contacto con las mascotas.** Los empleados deben lavarse las manos de manera adecuada si entran en contacto con mascotas antes de servir los alimentos y bebidas o de manipular utensilios.

Las condiciones anteriores pueden variar y se pueden agregar otras condiciones para proteger la salud pública. Si se citan infracciones de estas condiciones durante las inspecciones del establecimiento, el Departamento de Salud puede reevaluar esta salvedad.

¡Ya está disponible la capacitación Manipuladores de alimentos!

El Departamento de Salud del Condado de Fairfax lanza una capacitación básica para manipuladores de alimentos que será trimestral y comienza este verano. La primera clase introductoria se llevará a cabo en el Departamento de Salud el 22 de mayo de 9 a 10:30 a.m. El arancel es de \$10 y cubre los costos del manual de capacitación. La capacitación básica para Manipuladores de alimentos presentará a los empleados de servicios alimentarios los conocimientos básicos sobre la manipulación segura de alimentos. No es una alternativa al curso de Administrador certificado de alimentos y está diseñada para manipuladores de alimentos y demás personal de restaurantes que no son Administradores certificados de alimentos. Todas las personas que preparan, sirven, transportan, almacenan y manipulan alimentos de alguna manera deben considerar asistir a este curso. Si tiene preguntas acerca de este curso, llame al 703-246-2444 o envíe un correo electrónico a foodsafety@fairfaxcounty.gov también puede conversar con el inspector de su área.

El STAMP del Departamento de Salud

El Departamento de Salud del Condado de Fairfax creó un nuevo programa, Seguridad a través de la administración activa de prácticas (STAMP, por su sigla en inglés), para restaurantes que cumplen con los estándares de excelencia de seguridad alimentaria. STAMP requiere que los restaurantes tengan planes implementados para mantenerse al tanto de las infracciones vinculadas con enfermedades procedentes de los alimentos mediante el uso de Control gerencial activo (AMC, por sus siglas en inglés). Los posibles candidatos para el programa STAMP demuestran AMC mediante una solicitud y una revisión del Departamento de Salud de sus registros y prácticas y al desempeñarse bien en sus inspecciones. Los operadores de servicios alimentarios pueden solicitar la inscripción al programa STAMP en www.fairfaxcounty.gov/health/food/awards-programs/stamp. Comuníquese con su inspector si tiene preguntas o desea obtener ayuda con su solicitud.