

Alimento para Reflexión

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

Lista de comprobación diaria para el éxito

Nuestro objetivo en el Health Department es reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Ser proactivo y utilizar un control activo de gestión en las cocinas puede reducir significativamente dicho riesgo. A continuación se presentan algunos consejos útiles a ser observados por los operadores antes de comenzar su rutina diaria.

- Verifique que todos los termómetros estén calibrados y marcando 32 °F en un baño de hielo.
- Revise los termómetros de los refrigeradores y verifique que las temperaturas ambientales permanecen en 41 °F o menos. Para las operaciones móviles, encienda los refrigeradores y deje enfriar a menos de 41 °F antes de abastecerlos con alimentos.
- Al almacenar sus alimentos, tenga en cuenta el orden de almacenamiento adecuado de los alimentos. Almacene la carne cruda y las aves de corral siempre debajo de los alimentos listos para comer. Almacene los alimentos crudos de origen animal según su temperatura de cocción, colocando las aves de corral al fondo.
- Si recalienta cualquier alimento ese día, hágalo rápidamente y verifique que la temperatura interna alcance los 165 °F o más antes de proceder al mantenimiento en caliente. A continuación, asegúrese de que los alimentos calientes permanezcan por

encima de los 135 °F durante todo el día.

- Verifique que todos los fregaderos estén provistos de jabón y toallas de papel dispensables.
- Monitoree a los empleados para detectar cualquier enfermedad. Si algún empleado está enfermo con vómito, náuseas y diarrea, exclúyalo de la jornada laboral. Los empleados deben permanecer en casa durante 24 a 48 horas después del último síntoma que hayan presentado. Recuerde que el Norovirus es una de las principales causas de enfermedades transmitidas por los alimentos. Para prevenir un brote es fundamental la exclusión de los trabajadores enfermos, el lavado adecuado de las manos y el uso de guantes.
- Pruebe el lavavajillas para comprobar que esté desinfectando correctamente antes de empezar las operaciones.
- Llene las cubetas para los trapos de limpiar y haga un monitoreo de rutina a lo largo de todo el día utilizando un kit de prueba para asegurarse de que las soluciones desinfectantes se encuentran en las concentraciones adecuadas.

Para obtener más información, hable con su inspector del departamento de salud, llame al 703-246-2201 o visite www.fairfaxcounty.gov/health/food/operators.

Conserve las etiquetas de los shellstock

Los restaurantes suelen servir moluscos crudos*, tales como ostras, almejas y mejillones, que se recolectan en diversos ríos y bahías. Para que la recolección sea permitida, las aguas de ríos y bahías deben tener una certificación de seguridad (no contaminadas) expedida por legisladores estatales y federales. Si las aguas de la bahía o del río se contaminan, los shellstock pueden contener bacterias o virus dañinos que pueden producir enfermedades transmitidas por los alimentos. Los establecimientos de servicios de comida desempeñan un papel continuo, entre bastidores, en el monitoreo de la procedencia de los shellstock mediante el etiquetado de los shellstock.

1. Los operadores de servicios de comida tienen dos responsabilidades principales:
2. Las etiquetas deben conservarse con el contenedor original hasta que el contenedor esté vacío. Cuando el contenedor se vacía, los operadores de servicios de comida deben tener en cuenta la fecha de la etiqueta.

CONSERVE LAS ETIQUETAS de los contenedores vacíos durante 90 días. El Código Alimenticio de Fairfax County exige que las etiquetas de los shellstock sean conservadas durante 90 días después de haber vaciado el contenedor. Entiéndase por contenedores las cajas de cartón, bolsas o latas.

En las etiquetas de los shellstock se identifica lo siguiente: las aguas de las que procede el molusco, cuándo se cosechó el molusco, quién cosechó el molusco y quién distribuyó el molusco, entre otras informaciones. Se trata de información importante que se puede utilizar para rastrear el molusco hasta el punto de recolección en caso de que se presente una enfermedad relacionada con moluscos contaminados. Si el rastreo conduce a aguas contaminadas, esa zona podrá declararse fuera de los límites para posteriores recolecciones de moluscos.

Si un operador de servicios de comida

continúa en la página 2



Lavar, enjuagar y desinfectar: el fregadero de 3 compartimentos

Uno de los pasos más importantes para prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos es lavar, enjuagar y desinfectar regularmente los equipos de contacto con los alimentos, los utensilios y las superficies de preparación. El fregadero de tres compartimentos juega un papel muy importante en este proceso. Cada compartimento (o fregadero) tiene un propósito.

1. El fregadero de lavado se utiliza para sostener la solución de jabón y el agua caliente, y para limpiar la suciedad y las partículas que quedan después de su uso.
2. El fregadero de enjuagado siempre es el fregadero central, lleno de agua caliente limpia para enjuagar el residuo de jabón.
3. Los utensilios lavados se desinfectan en el fregadero desinfectante. La desinfección es necesaria para reducir

la cantidad de gérmenes en las superficies lavadas. No se requiere que el agua del fregadero desinfectante esté caliente.

4. Para desinfectar correctamente un artículo lavado, este debe sumergirse en la solución desinfectante durante un mínimo de 10 segundos.
5. El último paso del proceso de lavado es el secado al aire. Lo mejor es dejar que los utensilios se sequen completamente antes de guardarlos en los estantes porque el secado a mano aumenta el riesgo de que se vuelvan a contaminar los utensilios limpios.

Los dos productos químicos más utilizados para la fabricación de soluciones desinfectantes son el cloro (lejía) y el amonio cuaternario (Quat). Estos productos químicos deben utilizarse en cantidades específicas y

nunca mezclarse. Se requiere un kit de análisis para comprobar la concentración correcta de los productos químicos. Las soluciones de cloro deben estar entre 50 y 200 partes por millón (ppm) de cloro. El Quat tiene una gama de concentraciones aceptables; utilice el producto según las recomendaciones del fabricante.

Todas las superficies que entran en contacto con alimentos, como las tablas de cortar y las mesas de preparación, deben limpiarse regularmente con solución desinfectante para matar gérmenes y evitar la contaminación cruzada. Si tiene alguna pregunta sobre este proceso, hable con su inspector del departamento de salud del área para obtener más detalles sobre la configuración del fregadero de tres compartimentos y las cubetas desinfectantes.

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:

- *Jenny Haynesworth; Einstein Bagels, 8317 Old Keene Mill Rd., Springfield*
- *Michael Suyat; The Counter, 11922 Democracy Drive, Reston*

- *Travis Miller & Oscar Rieken; First Watch Daytime Café, 13027 Lee Jackson Memorial Highway, Chantilly*
- *Aaron Chilin, Pawan Mehera & Maricela Aguilar; IHOP 572, 13804 Metrotech Drive, Chantilly*
- *Anil K. Dwivedy; Wendy's Store #6544 Reston*
- *Ashwani Nigam; Taco Bell #29896, 13800 Metrotech Drive, Chantilly*



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

El sello de aprobación del Departamento de Salud, STAMP

El nuevo programa de reconocimiento del Departamento de Salud de Fairfax County, Seguridad a Través de Prácticas de Gestión Activa (STAMP, por sus siglas en inglés), es para los restaurantes que cumplen los estándares de excelencia de seguridad alimentaria. Felicitaciones a nuestros últimos inscritos en el programa STAMP:

- **Burke Center Health Care**, Burke Lake Road, Burke
- **Pei Wei**, Market Commons Drive, Fairfax
- **Hyatt Regency-Barrel & Bushel**, Tysons One Place, Tysons Corner
- **Founding Farmers**, Reston Metro Plaza, Reston

Comuníquese con su inspector si tiene alguna pregunta o desea obtener ayuda con su solicitud. Los operadores de servicios de alimentos pueden obtener más información sobre el programa STAMP y presentar su solicitud en www.fairfaxcounty.gov/health/food/awards-programs/stamp.



no está llevando el registro o un inspector detecta registros incompletos, el producto está sujeto a incautación y/o eliminación.

Si tiene alguna pregunta sobre etiquetas de los shellstock o métodos para llevar los registros, consulte con su inspector de área.

***Definición de moluscos:** todas las especies de (1) ostras, almejas o mejillones, ya sean: (a) sin su concha o con concha; (b) crudas, incluyendo las procesadas luego de la recolección; (c) congeladas o no congeladas; (c) total o parcialmente; y (2) vieiras. Shellstock significa moluscos vivos en su concha.