

Alimento para Reflexión

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

¿Nuevo menú para el verano? ¡No olvide actualizar los Avisos al Consumidor!

Todo menú que incluya carne, aves, pescado, mariscos y huevos que se sirvan crudos o ligeramente cocidos debe incluir un Aviso al Consumidor. Un Aviso al Consumidor completo consta de DOS partes separadas: una declaración de divulgación y una declaración de recordatorio.

La mayoría de la gente está familiarizada con el recordatorio. Esta declaración dice "Consumir carnes, aves, frutos del mar o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos" O "Consumir carnes, aves, frutos del mar, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas afecciones médicas". El recordatorio generalmente aparece en los menús, pero por sí mismo no se considera un Aviso al Consumidor completo.

Para cumplir con todos los requisitos, los menús también deben incluir la declaración de divulgación. Se deben identificar o divulgar al consumidor los elementos del menú que se sirven crudos o poco cocidos. Una forma correcta de divulgar los elementos del menú

que se sirven crudos o poco cocidos es colocar un asterisco (*) de llamada a una nota al pie donde se indica que estos elementos se sirven crudos o poco cocidos. La nota al pie de página debe decir "Estos elementos se sirven crudos o poco cocidos, o contienen ingredientes crudos o poco cocidos", seguido de la declaración del recordatorio.

Cuando redacte el Avisos al Consumidor, tenga en cuenta cualquier elemento que se pueda pedir y servir poco cocido. Los elementos comunes que a menudo se olvidan en los menús son los huevos y las hamburguesas. Otro error común es colocar un asterisco en todos los elementos del menú, ya sea que contenga un elemento poco cocido o no. Si hay menús separados para el desayuno, el almuerzo, la cena o para el sushi, cada menú con alimentos poco cocidos debe tener su propio Aviso al Consumidor. Tenga en cuenta que los menús para niños no pueden incluir un Aviso al Consumidor para carnes desmenuzadas. Si tiene alguna pregunta sobre los avisos al consumidor, hable con su inspector de salud o llame al Departamento de Salud al 703-246-2201, TTY 711.

El hielo también es un alimento!

El hielo, al igual que todos los ingredientes, está sujeto a contaminación si no se manipula correctamente. Es fácil pasar por alto que el hielo, como todos los alimentos, puede ser la causa de un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos. Usted podría creer que la temperatura fría del hielo mata las bacterias, pero no necesariamente: podría sencillamente preservar estos gérmenes hasta que las condiciones sean mejores para el rápido crecimiento bacteriano, lo que puede conducir a la contaminación. Las temperaturas frías enlentecen la producción de gérmenes, pero cuando el hielo comienza a derretirse, las condiciones mejoran para el crecimiento de las bacterias y puede haber una proliferación de la población de gérmenes. Si se enfría una bebida con hielo contaminado o se guardan alimentos en hielo contaminado, las personas pueden contagiarse una enfermedad transmitida por alimentos cuando consumen la bebida o los alimentos. Debido a que el hielo tiene muy poca defensa contra los gérmenes una vez que comienza a derretirse, es importante prevenir la contaminación desde el principio. Manipular el hielo con las manos o los utensilios

contaminados es la causa más común de enfermedad vinculada al hielo. La forma más eficaz de prevenir la contaminación del hielo es utilizar cucharones y cubos de hielo específicos y entrenar a los empleados para que nunca manipulen el hielo con sus propias manos. Los utensilios exclusivos para hielo (cucharones de hielo) ayudarán a prevenir la contaminación cruzada de otros alimentos potencialmente peligrosos, como la carne roja, las aves o el pescado. Además, mantenga las bandejas de hielo limpias. Otro paso importante es limpiar las máquinas de hielo y los cubos de hielo con regularidad para evitar la acumulación de suciedad y moho. La limpieza adecuada significa apagar la máquina, vaciar el contenido y lavar, enjuagar y desinfectar el interior de la cubeta, así como la parte inferior de la puerta y la junta de la puerta. Cuando estén en uso, cubra los cubos de hielo y almacene el cucharón en un área limpia protegida de la contaminación. Recuerde, la Administración Federal de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) considera que el hielo es un alimento. Proteja el hielo de la contaminación del mismo modo que protegería cualquier otro ingrediente listo para consumir. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el Departamento de Salud o con su inspector de área.



Encuesta de satisfacción del cliente

Durante abril y mayo de 2019 el Programa de Protección al Consumidor (Consumer Protection Program, CPP) llevó a cabo su Encuesta de satisfacción del cliente anual. La encuesta se envió por correo electrónico a más de 3500 establecimientos de comida. Se les pidió a los propietarios y operadores del servicio de alimentos que calificaran nueve categorías diferentes de desempeño y también se les pidió su propia opinión y sugerencias sobre cómo el CPP puede mejorar el servicio a sus clientes. Aproximadamente el 97 % de los encuestados estuvo de acuerdo o totalmente de acuerdo en que en general estaban satisfechos con el servicio que recibían y el 88 % estuvo de acuerdo o totalmente de acuerdo en que sus conocimientos sobre seguridad alimentaria habían mejorado como resultado de la

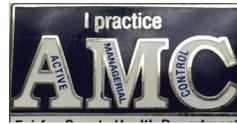
inspección del Departamento de Salud. Muchos de nuestros clientes comentaron que sus inspectores eran profesionales, informativos, justos, amables y serviciales. Otros comentarios incluyeron el horario de las inspecciones, especialmente durante la hora del desayuno y el almuerzo. El motivo por el cual nuestras inspecciones a veces coinciden con los horarios concurridos es porque las inspecciones de seguridad alimentaria necesitan llevarse a cabo cuando se está desarrollando la actividad de preparación de los alimentos, como cocinar, refrigerar, preparar sándwiches, etc. Para obtener una explicación más detallada de los resultados de la Encuesta de satisfacción del cliente y para comentarios, comuníquese con el Departamento de Salud al 703-246-2201, TTY 711.

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:

- **Diego Valente Rangel:** *Bonefish Grill* 5920 Kingstowne Towne Center # 110, Alexandria, VA
- **Ibrahim Zayid:** *Kefaya's Café* located at 7927 Jones Branch Dr., Mclean VA
- **Cecilia Smith:** *Jays Vending, Lake Fairfax Watermine Park, Reston*
- **Michael P. Haene:** *German Gourmet, 5838 Columbia Pike, Falls Church, VA*
- **Nilde Pinto:** *Qdoba Mexican Grill, 5872 Crossroads Center, Falls Church, VA*

- **Zulema Alvarado:** *Chick-Fil-A, 6108C Arlington Blvd, Falls Church, VA*



- **Darrica Hill:** *Olive Garden Italian Restaurant #1262, 3548 S. Jefferson St., Falls Church, VA*
- **Johnathan Capo:** *Founding Farmers, 1904 Reston Metro Plaza, Reston*
- **David Stuebing:** *HCR ManorCare Fair Oaks, 12475 Lee Jackson Memorial Hwy., Fairfax, VA*

Maritza Obando: *Moe's Southwest Grill, 12950 Highland Crossing Drive, Herndon*

Veá 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.

Clase básica para manipuladores de alimentos

El Departamento de Salud del condado de Fairfax lanzó una nueva Capacitación básica para manipuladores de alimentos que se realizará en forma trimestral. 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. Esta no es una alternativa al curso de Gerente Certificado de Alimentos. Sin embargo, los manipuladores de alimentos y otros empleados de restaurantes que preparan, sirven, transportan, almacenan, acopian o manipulan alimentos de cualquier manera deben considerar tomar este curso. Si tiene preguntas acerca de este curso, llame al 703-246-2201 o envíe un correo electrónico a foodsafety@fairfaxcounty.gov. Además, también puede conversar con el inspector de su área.

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:

- **Five Guys Burgers and Fries, 12156 Fairfax Towne Center, Fairfax, VA**
- 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.

