

Alimento para Reflexión

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

¿Está preparado para una emergencia? Qué hacer en caso de una interrupción repentina del servicio eléctrico.

¿Qué haría si su establecimiento de comida se inundara? ¿Y si un tornado arrasara su vecindario? ¿Y un incendio? ¿Cuánto tiempo estará sin electricidad? ¿Es gas lo que huele? Nadie desea pensar en este tipo de circunstancias, pero suceden.

En este artículo nos centraremos específicamente en las interrupciones repentinas del servicio eléctrico:

En caso de interrupción del servicio eléctrico, el establecimiento debe cerrar voluntariamente. Notifique el cierre al Departamento de Salud llamando al 703-246-2201, TTY 711. Una interrupción del servicio eléctrico afecta el almacenamiento seguro de los alimentos refrigerados y congelados. Los alimentos perecederos, como la carne, las aves de corral, los mariscos, la leche y los huevos, si no se mantienen adecuadamente refrigerados o congelados, pueden causar enfermedades si llegan a ser consumidos.

Para proteger estos alimentos de modo que no se deterioren:

- Mantenga un indicador digital o un termómetro de lectura instantánea dentro de los frigoríficos y congeladores para controlar con precisión las temperaturas hasta que se restablezca el suministro eléctrico.
- Las puertas del frigorífico y del

congelador deben mantenerse cerradas en la medida de lo posible para mantener la temperatura baja (el frío). El frigorífico mantendrá los alimentos fríos durante 2-4 horas si la puerta no está abierta. Los congeladores llenos mantienen la temperatura durante aproximadamente 48 horas si la puerta permanece cerrada. Estas temperaturas pueden variar en función de la antigüedad de la unidad, el ajuste de la temperatura y la cantidad de alimentos que haya dentro del frigorífico, así como de la temperatura exterior.

- Los alimentos que estén a más de 41° F (5° C) durante más de 2 horas deben ser desechados. No confíe en su sentido del olfato: los alimentos podrían ser inseguros, aunque no huelan mal.
- Los alimentos descongelados pueden utilizarse si todavía están por debajo de 41° F (5° C) o pueden volver a congelarse si están por debajo de 41° F (5° C). La descongelación parcial y la recongelación pueden reducir la calidad de algunos alimentos, pero estos seguirán siendo seguros.
- Siga **la regla de oro** de la seguridad alimentaria, “**En caso de duda, deséchelo**”, para cualquier alimentos

continúa en la página 2

Importancia de abstenerse de tocar directamente con las manos los alimentos listos para su consumo

Los alimentos listos para el consumo (RTE, por sus siglas en inglés) están listos para ser consumidos y no requieren ningún paso adicional de tratamiento térmico para hacerlos seguros. Los alimentos que normalmente deben cocinarse más para que sean seguros, como una hamburguesa a término medio de cocción o una salsa que contenga huevos crudos, también pueden considerarse alimentos listos para el consumo, siempre que el consumidor haya sido advertido de los posibles riesgos mediante un aviso al consumidor.

Los alimentos que están listos para comer pueden contaminarse con las manos desnudas de los manipuladores de alimentos. Incluso las manos bien lavadas pueden contaminar los alimentos. **Aunque un minucioso y frecuente lavado de manos puede reducir este riesgo, no lo elimina.**

- Utilice guantes limpios y desechables de un solo uso cuando realice la preparación de alimentos a granel de productos agrícolas y otros alimentos que no se cocinarán o calentarán antes de ser servidos.
- Utilice guantes cuando prepare sándwiches, hamburguesas, sushi, burritos o cuando no se puedan

continúa en la página 2



El invierno está aquí: prevenga la enfermedad del norovirus

El norovirus es un virus muy contagioso y es una de las principales causas de gastroenteritis aguda (inflamación del estómago y los intestinos) en los Estados Unidos. El virus suele propagarse por la vía fecal-oral a través de alimentos y agua contaminados o por contacto de persona a persona. También puede propagarse a través de superficies contaminadas o a través del aire. El norovirus es muy contagioso porque solo se necesita un pequeño número de partículas virales (menos de 100) para que las personas se enfermen. Los síntomas del norovirus pueden incluir calambres abdominales, náuseas, diarrea y vómitos.

¿Cómo se relaciona esto con una operación alimentaria? **Es frecuente que los trabajadores infectados sean una de las causas de los brotes de norovirus en los servicios alimentarios.** Cuando una persona está enferma de norovirus, contamina su entorno, incluyendo a sus compañeros de trabajo, así como a las superficies y los alimentos que manipula.

Entre las medidas que pueden adoptarse para prevenir un brote figuran las siguientes:

- **Capacitación y seguimiento de los empleados:** Una buena medida preventiva contra la propagación del virus consiste en adoptar una política de salud y un entrenamiento eficaz de los empleados. Los empleados de los servicios de alimentos deben recibir entrenamiento para informar a su jefe cuando tengan vómitos, o cuando presenten diarrea, ictericia, dolor de garganta con fiebre o lesiones causadas por una infección. Este entrenamiento debe formar parte de la política de enfermedades y todos los empleados deben ser conscientes de su responsabilidad. Es importante **abstenerse de trabajar** mientras se está enfermo y gestionar eficazmente a los empleados cuando vuelven al trabajo.
- **Lavado de manos adecuado:** Todos los empleados, especialmente los que se reincorporan al trabajo después de una enfermedad por norovirus, deben comprender la importancia de lavarse las manos, además de un uso adecuado de guantes para evitar la propagación de la enfermedad.
- **Limpieza y desinfección:** Si hay sospechas de una infección por norovirus, es importante realizar una limpieza minuciosa y diaria de todas las superficies que tocan sus huéspedes y asociados, como los pomos de las puertas, los bebederos, los equipos de cocina, los mostradores, los puestos de condimentos, etc.
- **Procedimiento adecuado de limpieza cuando se producen vómitos o diarrea:** Disponga de un kit de limpieza para riesgos biológicos en su establecimiento y ponga en práctica sesiones de entrenamiento periódicas con su personal sobre los procedimientos adecuados para utilizar el kit de limpieza. Asegúrese de que no se utilicen los equipos de limpieza de cocina que se usan habitualmente, como escobas y fregonas, ya que no solo se contaminarán, sino que enviarán partículas de norovirus al aire.

Para obtener más información sobre el norovirus y su prevención, visite el sitio web de los CDC en www.cdc.gov/norovirus/index.html.

El canal de PLUS en YouTube ya está disponible

El Condado de Fairfax ofrece una guía útil e informativa para utilizar el nuevo Sistema de planificación y uso de las tierras (PLUS). Obtenga más información suscribiéndose al www.youtube.com/channel/UCYR9xZ6V9-aVFUWr4yipN_Q/featured para recibir notificaciones de los videos de entrenamiento en PLUS cuando se publiquen. Seleccione el botón rojo **SUSCRIBIRSE** en la parte superior derecha de la página.

Certificado: viene de la página 1

que no está seguro de haber permanecido a una temperatura segura.

- Cuando vuelva la electricidad, comuníquese con el Departamento de Salud para informarles en el sentido de que el establecimiento ha vuelto a abrir sus puertas al público.

Visite www.fda.gov/food/recalls-outbreaks-emergencies/food-safety-during-emergencies para obtener más información sobre la planificación de emergencias en los servicios alimentarios. **La clave para sobrevivir a una emergencia es estar preparado.**

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:

- **Luis Martinez**, Cross Roads, 13891 Metrotech Dr., Chantilly, VA
- **Marisol Quinones**, Five Guys Burgers and Fries, 10940 Fairfax Blvd., Fairfax, VA
- **Timothy Makel**, Honey Baked Ham # 8505, 1480 North Point Village Dr., Reston, VA
- **Sufian Ahmed**, Wendy's # 6639, 10695 Braddock Rd., Fairfax, VA

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.

Perros: viene de la página 1

utilizar utensilios para servir o dispensar. Lávese siempre las manos antes de ponerse los guantes.

- Utilice utensilios para servir, como tenedores, pinzas, papel de cocina, palillos, etc., para colocar los alimentos preparados en los platos, cuencos, vasos o tazas.

Por favor, ponga de su parte para mantener la seguridad de los alimentos y prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos y así promover comunidades más sanas.

