

# Alimento para Reflexión

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

## ¿FOG en sus tuberías?

### ¿Qué es FOG?

Mantecas, Aceite y Grasa! FOG viene del aceite de cocina, tocino, manteca, grasas cárnicas, salsas, salsa, mayonesa, mantequilla, helados y sopas. Las aguas residuales de fregaderos, lavavajillas, campanas y suelos, y los restos de comida también son fuentes de FOG. Los vertidos de grasa proceden sobre todo de las operaciones de lavado y limpieza (arrastre de la grasa por el desagüe), no de las frituras, como mucha gente piensa.

### ¿Por qué FOG es un problema?

FOG supone una grave amenaza para los sistemas públicos de alcantarillado sanitario y de aguas pluviales. Cuando no se elimina correctamente, FOG puede formar gruesos cúmulos de depósitos sólidos a lo largo de las paredes de las alcantarillas, lo que reduce la capacidad de éstas. Estos depósitos pueden desprenderse y obstruir las tuberías de alcantarillado, provocando atascos y desbordamientos en el interior de un restaurante o desbordamientos a través de las arquetas de alcantarillado hacia propiedades privadas y calles. Los establecimientos de servicios alimentarios responsables de la eliminación inadecuada de FOG pueden ser considerados responsables de los costes de limpieza y reparación relacionados con los

daños al alcantarillado sanitario, retrocesos y desbordamientos.

### Cómo eliminar correctamente mantecas, grasas y aceites

La forma más eficaz de resolver el problema de las FOG es mantener este material fuera del sistema de alcantarillado.

- Limpie los platos, ollas, sartenes y utensilios de cocina antes de lavarlos en lugar de enjuagarlos por el desagüe. No vierta ni raspe FOG por ningún desagüe.
- Recoja los aceites de cocina usados en barriles de grasa y programe la recogida de éstos antes de que se llenen. Almacene los barriles de grasa lejos de los desagües pluviales. Etiquete los contenedores de grasa.
- Instale una trampa de grasa (normalmente en el interior) o un interceptor de grasa (normalmente en el exterior) para atrapar FOG antes de que entre en las líneas de alcantarillado. Compruebe periódicamente la profundidad de la grasa y los sólidos alimentarios en la trampa / interceptor.
- Las trampas de grasa pueden ser limpiadas por el personal del restaurante o por un manipulador de aguas residuales autorizado. Programe limpiezas periódicas antes de que las capas combinadas de grasa y sólidos sumen más del 25%

*continúa en la página 2*

### 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:

- **Mohammad Kamruzzman**, Wendy's # 6534, 4000 Jermantown Rd., Fairfax, VA
- **Haitham Fayed**, Spring Hills Mount Vernon, 3709 Shannons Green Way, Alexandria, VA
- **Rosa Rodriguez**, McDonald's Falls Church, 6729 Arlington Blvd., Falls Church, 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.bit.ly/AMC-Awardees](http://www.bit.ly/AMC-Awardees)

Si tiene preguntas sobre cómo ser nominado para un premio de control gerencial activo, por favor comuníquese con su inspector de área.

# Hepatitis A entre los trabajadores de los servicios alimentarios y cómo prevenirla

## ¿Qué es?

La hepatitis A es una infección hepática grave causada por el virus de la hepatitis A. La hepatitis A causa inflamación y afecta a la capacidad del hígado para funcionar correctamente. Los síntomas de la hepatitis incluyen fiebre, fatiga, náuseas, vómitos, diarrea y coloración amarillenta de la piel o los ojos (ictericia). La mejor forma de prevenir la hepatitis A es vacunarse.

## ¿Cómo se propaga?

La hepatitis A se encuentra en las heces y la sangre de las personas infectadas. Se propaga cuando alguien come o bebe un artículo contaminado con materia fecal (caca), lo que puede ocurrir cuando un trabajador del sector alimentario no se lava bien las manos después de ir al baño. Otras formas de contraer la infección son beber agua contaminada, comer mariscos crudos procedentes de aguas contaminadas con aguas residuales y manipular objetos contaminados con el virus.

## Consejos generales de seguridad alimentaria

- Los restaurantes y los minoristas de alimentación deben practicar siempre medidas seguras de manipulación y preparación de los alimentos. Dar una alta prioridad a la protección de los empleados.
- Los trabajadores del sector alimentario no deben trabajar nunca cuando padezcan enfermedades estomacales (gastrointestinales).
- Los trabajadores del sector alimentario pueden considerar la vacunación para reducir aún más su riesgo o si se encuentran en una comunidad en la que se están produciendo brotes.
- La limpieza y desinfección periódicas y frecuentes de las superficies en contacto con los alimentos, incluidas las tablas de cortar y los utensilios utilizados en la preparación de alimentos, pueden ayudar a minimizar la contaminación cruzada.
- Lave y desinfecte las vitrinas y los refrigeradores donde se almacenan productos potencialmente contaminados.
- Entrene al personal para que se lave las manos con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos.

Para más información sobre la hepatitis A, visite: [www.bit.ly/3GOXTtd](http://www.bit.ly/3GOXTtd) o hable con el inspector de sanidad de su zona.

## Peligros inminentes para la salud: Detenga las operaciones e informe

Los peligros inminentes para la salud son emergencias que incluyen incendios, inundaciones, interrupción prolongada del servicio eléctrico o de agua, reflujo de aguas residuales, uso indebido de materiales venenosos o tóxicos, aparición de un brote aparente de enfermedades transmitidas por los alimentos, sucesos o condiciones insalubres graves u otras circunstancias que puedan poner en peligro la salud pública.

**El Código Alimentario del Condado de Fairfax, Capítulo 43.2, exige que si existe un PELIGRO INMINENTE PARA LA SALUD, un TITULAR DEL PERMISO interrumpirá inmediatamente las operaciones y lo notificará a la AUTORIDAD REGULADORA.**

Tras el cierre (voluntario o no), notifíquelo al Departamento de Sanidad y obtenga su aprobación antes de reabrir el establecimiento alimentario y reanudar su actividad. Si tiene alguna pregunta sobre la suspensión de permisos, llame al 703-246-2201.

continúa de la página 1

## ¿FOG en sus tuberías?

de la capacidad total. La capacidad total es la profundidad desde el fondo del tubo de salida hasta el fondo del depósito.

- Limpie inmediatamente cualquier derrame o fuga utilizando métodos secos. Para limpiar la grasa, utilice papel alimentario, toallas de papel o papel de periódico. También hay que evitar que la grasa vaya a parar a los desagües pluviales.
- Lleve un registro de la limpieza periódica de las trampas de grasa. El Departamento de Sanidad o el Departamento de Obras Públicas y Servicios Medioambientales pueden solicitar ver estos registros durante las inspecciones rutinarias.

Obtenga más información sobre las políticas de vertido del condado de Fairfax para FSE y FOG en: [www.bit.ly/industrial-waste-discharge](http://www.bit.ly/industrial-waste-discharge)

## NUEVO — Informes de inspección de establecimientos alimentarios disponibles en línea

Los informes de inspección de los establecimientos de venta de alimentos al por menor pueden verse ahora en línea. Los informes se publican aproximadamente dos semanas después de una inspección del Departamento de Sanidad. Estos informes se refieren a las instalaciones alimentarias del condado de Fairfax, la ciudad de Fairfax, la ciudad de Falls Church y los municipios de Herndon, Vienna y Clifton. Visite: [www.fairfaxcounty.gov/health/food/inspection-reports](http://www.fairfaxcounty.gov/health/food/inspection-reports)



¡Reggie y Cody te invitan a revisar los informes de inspección!