

Alimento para Reflexión

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

Cómo mantener afuera a los comensales no deseados

Lidiar con clientes no deseados nunca es divertido. Ya sea que se trate de cucarachas y roedores en el fondo del local o en las áreas de almacenamiento de alimentos, o de moscas en el área de las mesas, las plagas dentro de un restaurante y en el entorno de un local minorista de comida son un gran problema. No solo pueden destruir inventario valioso, sino que además pueden introducir enfermedades y causar serios daños a su negocio.

Además de establecer un programa profesional de control de plagas, puede trabajar con sus empleados para asegurarse de que se cubran los aspectos básicos a diario.

Entradas y salidas: Eliminar los puntos de entrada de las plagas ayudará a mantenerlas fuera de su establecimiento. Las puertas y las ventanas deben mantenerse cerradas siempre que sea posible. Para ciertos espacios como las áreas de recepción, que se abren con frecuencia o durante períodos prolongados, considere la posibilidad de instalar una cortina de aire. También puede resultar beneficioso colocar mallas mosquiteras y burletes barredores en las puertas; estos últimos cierran la brecha entre la parte inferior de la puerta y el piso, lo que brinda mayor protección. Selle, en todo el edificio, las grietas y fisuras que las plagas puedan utilizar para colarse en el interior.

Inspeccione los pedidos: A menudo, las plagas llegan a la cocina a través de suministros y cajas de pedidos. Antes de permitir que un pedido ingrese en su restaurante, asegúrese de inspeccionarlo con cuidado. Si hay signos de actividad de plagas presentes, mantenga la caja lejos de

su establecimiento y póngase en contacto con el proveedor.

Almacene adecuadamente los alimentos: Asegúrese de almacenar y apilar los paquetes y envases de alimentos adecuadamente. Mantenga los artículos lejos de los pisos e inspeccione regularmente los alimentos almacenados para detectar signos de plagas de manera temprana.

Practique la estrategia FIFO: Una estrategia en la cual los primeros alimentos que ingresan al inventario sean los primeros en utilizarse, o FIFO, por sus siglas en inglés, puede ayudar a prevenir las plagas. La estrategia FIFO minimiza la cantidad de tiempo que el alimento permanece en almacenamiento. Coloque la fecha en los alimentos y siempre utilice primero el producto más antiguo antes de que caduque o sea más susceptible a las plagas.

Asegúrese de establecer políticas de limpieza de rutina: Recuerde, lo único que hace falta para atraer plagas es una pequeña cantidad de restos de alimentos o residuos biológicos en los pisos, encimeras o drenajes. Las políticas de limpieza de rutina son importantes para mantener su restaurante limpio. Su rutina de limpieza diaria debe incluir lo siguiente:

- **Barra y friegue los pisos:** los rastros de comida que quedan en los pisos y las mesas son un imán para las plagas. Barra y friegue todos los días para deshacerse de todos los residuos.
- **Desinfecte las encimeras y todos los utensilios de cocina:** limpie y desinfecte todas las encimeras de la cocina, así

como los utensilios utilizados en la preparación de alimentos, incluidas tablas de cortar, mezcladoras, parrillas, estufas, etc.

- **Limpie y mantenga los drenajes:** las plagas, particularmente las moscas, suelen sentirse atraídas por la materia orgánica que queda atrapada en los drenajes de los fregaderos y los pisos de los restaurantes. Asegúrese de que estos drenajes se limpien al menos una vez al día. Una trampa para drenajes asegurará que los desechos orgánicos no queden atrapados en las tuberías.
- **Revista todos los basureros y retire la basura regularmente:** los basureros dentro de su restaurante siempre deben estar revestidos y cubiertos. Los basureros deben vaciarse regularmente, varias veces al día.
- **Contenedores de basura:** los contenedores deben mantenerse, como mínimo, a 15 pies de distancia del edificio. Vacíe los contenedores y lave a presión todos los contenedores y el suelo alrededor de ellos regularmente.

Las plagas siempre están en busca de alimentos, agua y refugio, por lo que negarles todos esos recursos las disuadirá de entrar y quedarse en su restaurante.

PLUS está en camino

Se prevé que en 2019 se lanzará **PLUS**, el portal en línea de Fairfax County para permisos de alimentos, renovaciones y otras transacciones de salud ambiental. PLUS permitirá a los clientes crear y enviar solicitudes en línea, pagar tarifas, rastrear el estado de una solicitud e imprimir un registro final desde la comodidad de su hogar u oficina, las 24 horas.



Conceptos básicos para utilizar un termómetro

El hielo, al igual que todos los No se puede saber si la comida está a una temperatura interna segura con solo mirarla. Por lo tanto, es muy importante que tenga un **termómetro debidamente calibrado** en su establecimiento. Debe utilizarse un termómetro para alimentos calibrado para verificar que los alimentos estén adecuadamente cocinados, enfriados, recalentados, o que se hayan mantenido calientes o fríos según corresponda. Esto es esencial para prevenir intoxicaciones alimentarias.

Para calibrar su termómetro llene un vaso grande con hielo hasta el borde, y luego vierta un poco de agua. La mezcla debe ser aproximadamente 80% de hielo y 20% de agua. Sumerja la varilla del termómetro para alimentos en el agua helada. No

toque los lados ni la parte inferior del vaso. Espere hasta que la lectura de la temperatura se estabilice. El termómetro debe marcar 32 °F. Si utiliza un termómetro de aguja y la temperatura no marca 32 °F, ajuste la tuerca de calibración hexagonal situada en la parte posterior de la esfera para calibrarlo. Sin quitar la varilla del termómetro del hielo, sostenga la tuerca de calibración con una herramienta adecuada y gire la aguja para que el puntero marque 32 °F. Si utiliza un termómetro digital, siga las instrucciones del fabricante para la calibración. **Recuerde:** La única manera de asegurarse de que la comida esté bien cocinada es usar el termómetro para alimentos calibrado y medir la temperatura interna.

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:

- Wegmans Food Markets, Monument Drive, Fairfax
- Sodexo en PRC Food Court, Colshire Drive, McLean

• Dominion Hospital, Sleepy Hollow Road, Falls Church

• Chipotle, 8066 Rolling Road, Springfield

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.

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:

- Jenny Haynesworth; Einstein Bagels, 8317 Old Keene Mill Rd. Springfield
- Aung M. Win; GMU-Akeno Sushi, 4400 University Drive, Fairfax
- Paige Cloven; Starbucks Company, 8060 Rolling Road, Springfield
- Willie Williams; Panera Bread # 1185, 5578 Vincent Gate, Alexandria
- Melissa Sargent; Starbucks, 8971 Ox Road, Lorton
- Maria Falcon-Golushko; Chipotle, 6242 little River Turnpike, Alexandria
- Hicham Younes; Glory Days Grill, 1400 North Point Village Center, Reston
- Hariklia Prionas; Glen Forest Elementary School, Falls Church

- Allyson Lara; Goodwin House Bailey's Crossroads, Falls Church
- Willy Morales; Bowlero Centreville, 13814 Lee Highway, Centreville
- Inhoo Paik & John Park; Breeze Bakery Café, 4125 Hummer Rd., Annandale
- Nelson Cruz, Popeyes, 11850 Sunrise Valley Drive, Reston
- Sang Jeong, Gom Shabu Shabu, 13840 Braddock Rd, Centreville

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

lea 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.

Consejos de mantenimiento del refrigerador

Falta poco para la llegada del verano y el calor, lo que coloca una tensión adicional en sus sistemas de refrigeración. El equipo de su restaurante es vital para sus operaciones diarias, especialmente los refrigeradores y frigoríficos que almacenan alimentos. Si bien necesitará un técnico que se encargue del mantenimiento principal y la reparación del equipo, **el mantenimiento de los sistemas de refrigeración** también es algo en lo que usted y su personal pueden participar. El mantenimiento regular hará que sus alimentos permanezcan seguros y, como resultado, también lo estarán sus clientes. Estos son algunos consejos:

- **Asegúrese** de que el refrigerador de su restaurante tenga suficiente espacio vacío a su alrededor. Debe estar lo suficientemente separado de las paredes para que el aire circule alrededor del aparato; asegúrese de que no se almacenen artículos desordenados en el espacio.
- **Ajuste** correctamente la frecuencia de descongelación y la temperatura. Los alimentos potencialmente peligrosos deben retenerse en frío a una temperatura que no supere los 41 °F.
- **Revise** las bisagras, juntas, cierres, pestillos, y otras piezas para detectar posibles fugas. La puerta del refrigerador siempre debe cerrarse herméticamente.
- **Asegúrese** de que su establecimiento tenga suficientes refrigeradores. No sobrecargue los refrigeradores y respete su capacidad.
- **Limpie regularmente** el interior de los sistemas de refrigeración de su restaurante. Consulte el manual del propietario para obtener instrucciones de limpieza específicas. Nunca use productos cáusticos o abrasivos para limpiar los sistemas de refrigeración.

Ya que es usted quien usa los refrigeradores de su restaurante todos los días, supervíselos y no espere hasta que el equipo se dañe. El mantenimiento y la reparación a tiempo mantendrán los equipos y los alimentos seguros.