

TEMAS DE Alimentos

N.º 17



DEPARTAMENTO DE SALUD Y SALUD MENTAL DE LA CIUDAD DE NUEVA YORK • INVIERNO DE 2015

EN ESTA EDICIÓN

Inspecciones de consulta: Mejorar las prácticas de seguridad alimentaria en su establecimiento
Página 1

Lo que necesita saber sobre la nueva ley de ausencia por enfermedad con pago
Página 2

El Departamento de Salud investiga el brote de salmonela en el restaurante Brooklyn Seafood
Páginas 2-3

El Departamento de Salud lanza MenuStat, una manera fácil de evaluar el contenido nutricional en las cadenas de restaurantes nacionales
Página 3

Cómo guardar correctamente los utensilios que están en uso
Página 3

Expansión del Tribunal de Salud a los cinco distritos
Página 4

Permiso requerido para comercializar carnes de caimán y cocodrilo
Página 4

¿Cuenta su establecimiento con acceso para sillas de ruedas?
Página 4

Los servicios de permiso en línea están disponibles
Página 4

INSPECCIONES DE CONSULTA: MEJORAR LAS PRÁCTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN SU ESTABLECIMIENTO

El Departamento de Salud ahora ofrece inspecciones de consulta a los propietarios de restaurantes que desean mejorar sus prácticas de seguridad alimentaria. Durante una inspección de consulta, el inspector de salud identificará las condiciones y prácticas implementadas en el restaurante que no cumplen con los requisitos del Código de Salud y sugerirá métodos para mejorarlas. A diferencia de las inspecciones regulares, las inspecciones de consulta no generan multas o calificaciones con letras. En su lugar, cada restaurante recibe un informe de los hallazgos y las recomendaciones del inspector. Si su restaurante ha tenido por lo menos una inspección con calificación, el inspector también revisará el historial de inspección reciente de su restaurante, señalará las infracciones recurrentes, evaluará por qué ocurren

y dará asesoría sobre cómo evitarlas en el futuro.

El costo de la inspección de consulta es de \$400 para los restaurantes que han tenido por lo menos una inspección con calificación. Las inspecciones tienen prioridad para los restaurantes con un historial de infracciones frecuentes. Una inspección de consulta ocurre después de que se ha completado un ciclo de calificación, pero antes de la inspección inicial siguiente. El costo para los restaurantes que todavía no han tenido su primera inspección con calificación es de \$100. Para solicitar una, envíe un correo electrónico a infobfscs@health.nyc.gov o llame a la Oficina de Seguridad Alimentaria del Bureau of Food Safety and Community Sanitation (la Agencia de seguridad alimentaria y de saneamiento comunitario) al 646-632-6001.

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LA NUEVA LEY DE AUSENCIA POR ENFERMEDAD CON PAGO

Los establecimientos de servicio de alimentos ahora deben proporcionar un permiso de ausencia por enfermedad con pago a sus empleados, incluidos empleados de medio tiempo, por día e indocumentados, que trabajan más de 80 horas al año. Los empleados pueden utilizar el permiso de ausencia por enfermedad para cuidarse a ellos mismos o a algún familiar, incluidos hijos, nietos, cónyuges o parejas, padres, abuelos o hermanos. La ausencia por enfermedad se puede utilizar por una enfermedad, lesión, atención médica de rutina o si una escuela, centro de cuidado de niños o lugar de trabajo está cerrado debido a una emergencia de salud pública.

Los empleadores con cinco o más empleados deben pagar no menos del salario mínimo por una ausencia por enfermedad. Los empleados comienzan a recibir pago por una ausencia por enfermedad a partir del primer día de empleo (o el 1 de abril de 2014, si ya están empleados) y pueden utilizar hasta 40 horas de la ausencia por enfermedad con pago en un año calendario del empleador después de los primeros 120 días de empleo (o 30 de julio de 2014, si ya está empleado). Para obtener más información sobre la Ley de pago por ausencia laboral debido a enfermedad y sugerencias y herramientas útiles, llame al 311 o visite nyc.gov/PaidSickLeave.

EL DEPARTAMENTO DE SALUD INVESTIGA EL BROTE DE SALMONELA EN EL RESTAURANTE BROOKLYN SEAFOOD

En diciembre de 2013, los clientes de un restaurante de Brooklyn se comunicaron con el Departamento de Salud con quejas de problemas estomacales. El Departamento de Salud envió de inmediato a su equipo multidisciplinario de médicos, especialistas en enfermedades contagiosas e inspectores de restaurantes para investigar este brote de enfermedad transmitido por los alimentos. El equipo entrevistó a más de 50 clientes y al personal del restaurante, y encontró que cuarenta y cuatro personas se habían enfermado, incluida una persona que fue hospitalizada. Los síntomas informados incluyeron diarrea, calambres, fiebre y escalofríos que duran entre dos y diez días. Las pruebas de laboratorio (de alimentos del restaurante y de las muestras de heces de los comensales) confirmaron que la enfermedad fue ocasionada por la bacteria *Salmonella*.

La inspección del Departamento descubrió muchas infracciones importantes, que incluyen:

- ◆ Artículos alimenticios fríos que se mantienen a más de 41 °F.
- ◆ Mariscos provenientes de una fuente no aprobada.
- ◆ Etiquetas de los mariscos que se guardaban por menos de los 90 días requeridos.

- ◆ Contacto sin guantes con los alimentos que no se cocinaron después.
- ◆ Evidencia de ratones.

El Departamento le ordenó al restaurante que cerrara y le solicitó a los propietarios hacer los siguientes cambios:

- ◆ Crear registros para dar seguimiento a la temperatura del refrigerador, temperatura de cocción y temperatura de mantenimiento en caliente y frío.
- ◆ Desarrollar Procedimientos de operación estándar para las etiquetas de los mariscos, Tiempo como un control de salud pública, lavado de manos, higiene personal, manejo y descongelación de los alimentos.
- ◆ Establecer una política para los trabajadores de alimentos que están enfermos.
- ◆ Limpiar las áreas y equipos contaminados.
- ◆ Proporcionar estaciones adecuadas para el lavado de manos.
- ◆ Usar procedimientos integrados para el control de plagas.
- ◆ Solicitar a los propietarios y chefs que completen con éxito el Curso de protección de alimentos del Departamento.

(Continúa en la página 3)

(Continuación de la página 2)

Después de volver a abrir, el restaurante debe mantener un método eficiente de manejo de concientización para la protección de alimentos: (1) todos los gerentes y supervisores de operaciones de alimentos deben tener certificados para la protección de alimentos (food protection certificates, FPC); (2) debe haber por lo menos dos controladores de FPC en el sitio en todo momento durante la operación (más allá del protocolo estándar de un controlador de FPC).

Para proteger a sus clientes de la *Salmonella* y otras enfermedades transmitidas por la comida, utilice la Hoja de trabajo de autoinspección todos los días para revisar las condiciones sanitarias en su establecimiento: nyc.gov/html/doh/downloads/pdf/rii/self-inspection-worksheet.pdf.

Para obtener más información sobre la seguridad alimentaria, visite nyc.gov/health.

EL DEPARTAMENTO DE SALUD LANZA MENUSTAT, UNA MANERA FÁCIL DE EVALUAR EL CONTENIDO NUTRICIONAL EN LAS CADENAS DE RESTAURANTES NACIONALES

En noviembre de 2013, El Departamento de Salud lanzó MenuStat, un recurso en línea gratuito que ofrece datos completos sobre nutrición en las cadenas de restaurantes más grandes del país. MenuStat contiene datos de las 66 cadenas de restaurantes nacionales. El sitio también brinda información histórica con fechas en un formato que le permite hacer comparaciones en los restaurantes, las categorías de alimentos y en el tiempo.

MenuStat está diseñado para que lo utilicen los investigadores, profesionales de la industria de

alimentos, defensores y personas interesadas en dar seguimiento y analizar las tendencias en nutrición. Los usuarios pueden buscar artículos al seleccionar criterios específicos, como calorías en las bebidas de los menús de niños, ver los cálculos de resumen como los gramos promedio de grasas saturadas en las papas fritas y supervisar los cambios en el contenido nutricional con el paso del tiempo. Para obtener más información, visite <http://www.menustat.org/>

CÓMO GUARDAR CORRECTAMENTE LOS UTENSILIOS QUE ESTÁN EN USO

Muchos restaurantes son citados por infracciones relacionadas con el uso y almacenamiento incorrectos de los utensilios de comida. Los trabajadores de alimentos deben guardar correctamente los utensilios en uso, como cucharas para servir, cucharones, tenazas, espátulas y tazas durante los recesos en la preparación de alimentos o mientras sirven los alimentos. Una vez que use un utensilio para preparar o servir alimentos, esto significa que está en uso. Los utensilios que están en uso se deben guardar de manera segura y se deben limpiar con regularidad para detener el desarrollo de bacterias. Siga estos lineamientos con los utensilios en uso:

- ◆ Use utensilios con mango largo que se hayan limpiado y saneado para servir la comida.
- ◆ Coloque los utensilios para servir en recipientes de comida con los mangos extendidos sobre el borde del recipiente.

- ◆ Asegúrese de que los mangos de los utensilios utilizados para los alimentos que no son potencialmente peligrosos (como harina y azúcar) se mantengan sobre los alimentos dentro de un recipiente que se pueda cerrar.
- ◆ Guarde los utensilios usados para los alimentos que no son potencialmente peligrosos, como cucharas para helado, en un lugar limpio y protegido.
- ◆ Antes de guardar los utensilios usados con alimentos húmedos, como helado, retire las partículas de alimentos en un lavaplatos profundo (pequeño fregadero) y agua a la velocidad adecuada para limpiar las partículas de alimentos
- ◆ Guarde los otros utensilios en un recipiente de agua potable (agua para beber) limpia donde la temperatura del agua se mantenga a 140 °F o más; limpie el recipiente con frecuencia.

EXPANSIÓN DEL TRIBUNAL DE SALUD A LOS CINCO DISTRITOS

La Oficina de Juicios y Audiencias Administrativas (OATH, por sus siglas en inglés) es el tribunal administrativo independiente de la Ciudad de Nueva York. La OATH maneja el Tribunal de salud, donde los propietarios de restaurantes pueden impugnar los avisos de infracción. Recientemente, la OATH facilitó a los propietarios de restaurantes impugnar un Aviso de infracción en persona al expandir el Tribunal de salud a todos los cinco distritos. En 2011, la OATH inició el servicio de audiencias por teléfono y en 2012 creó el servicio de audiencias en un clic (en línea) en el Tribunal de salud. Ambas opciones son alternativas para las audiencias en persona. Visite el sitio web del Tribunal de salud, nyc.gov/oath, para obtener más información sobre estas actualizaciones.

PERMISO REQUERIDO PARA COMERCIALIZAR CARNES DE CAIMÁN Y COCODRILLO

Los establecimientos de servicio de comida de la Ciudad de Nueva York deben tener un permiso para comercializar la carne de cocodrilo emitido por el Departamento de Conservación Ambiental del Estado de Nueva York para vender o servir carne de caimán o cocodrilo. Los establecimientos de servicio de comida deben obtener la carne de una fuente autorizada y guardar los registros de compra.

Comuníquese con la Unidad de Licencias Especiales si tiene preguntas sobre este permiso.

Departamento de Conservación Ambiental del Estado de Nueva York, Unidad de Licencias Especiales

625 Broadway, Albany, NY 12233-4752

Teléfono: 518-402-8985

Sitio web: <http://www.dec.ny.gov/permits/25007.html>

¿CUENTA SU ESTABLECIMIENTO CON ACCESO PARA SILLAS DE RUEDAS?

Puede obtener una calcomanía para ventana que diga “Wheelchair Friendly” (“Acceso para sillas de ruedas”) del Departamento de Salud y de la Oficina del Alcalde para el Programa de acceso a restaurantes para personas con discapacidades (RAP, por sus siglas en inglés) si su restaurante califica para esa opción. Llame al 311 o escriba al correo electrónico rap@cityhall.nyc.gov para obtener más información sobre cómo solicitar esta designación.

**LOS SERVICIOS DE PERMISO EN LÍNEA ESTÁN DISPONIBLES**

Ahorre tiempo al conectarse en línea y renovar su permiso existente, solicitar un nuevo permiso, pagar las multas pendientes o cambiar su información de contacto. Visite nyc.gov/healthpermits para obtener más información.



Si tiene preguntas o comentarios sobre este boletín, llame a la Academia de Salud. Los números telefónicos importantes se enumeran a continuación.

Información general ☎ 311**TRIBUNAL DE SALUD DE OATH**

66 John Street, 11° Piso
New York, NY 10038

☎ 212-361-1000

BUREAU OF FOOD SAFETY & COMMUNITY SANITATION (AGENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DE SANEAMIENTO COMUNITARIO)

125 Worth Street, 10° Piso
Box CN59A
New York, NY 10013

☎ 212-676-1600

CITYWIDE LICENSING CENTER (CENTRO DE LICENCIAS DE LA CIUDAD)

42 Broadway, 5° Piso
New York, NY 10004

☎ 212-487-4436

INSPECTOR GENERAL

80 Maiden Lane
New York, NY 10005

☎ 212-825-2141

HEALTH ACADEMY (ACADEMIA DE SALUD)

The Riverside Health Center
160 West 100th Street, 2° Piso
New York, NY 10025

☎ 646-364-0770

TEMAS DE ALIMENTOS ES
PUBLICADO POR LA ACADEMIA DE
SALUD DEL DEPARTAMENTO DE
SALUD Y SALUD MENTAL DE LA
CIUDAD DE NUEVA YORK

THE RIVERSIDE HEALTH CENTER

160 WEST 100TH STREET,
2° PISO

NEW YORK, NY 10025