

# TEMAS DE Alimentos

N.º 18



DEPARTAMENTO DE SALUD Y SALUD MENTAL DE LA CIUDAD DE NUEVA YORK • INVIERNO DE 2016

## EN ESTA EDICIÓN

**Cambios al Código de Salud facilitan el cumplimiento de las reglas de seguridad alimentaria**  
Páginas 1-2

**Las investigaciones demuestran que la calificación de restaurantes ha mejorado sus condiciones**  
Página 2

**Comuníquese con la Oficina del Ombudsman si tiene alguna queja o inquietud sobre las inspecciones o la conducta de los inspectores**  
Página 2

**Brotos recientes de enfermedades transmitidas a través de alimentos: Listeriosis y norovirus**  
Página 3

**Enfoque de seguridad alimentaria: Fregaderos**  
Página 4

**Enfoque de seguridad alimentaria: Revisión de las entregas de carne y pescado**  
Página 5

**Prueba corta**  
Páginas 6-7

**El gobernador firma una ley que establece como delito grave la agresión a un inspector de salud**  
Página 8

**Evite retrasos en sus solicitudes de permisos con la ayuda del programa NYC Business Acceleration**  
Página 8

**¿Está usted inscrito para votar?**  
Página 8

## CAMBIOS AL CÓDIGO DE SALUD FACILITAN EL CUMPLIMIENTO DE LAS REGLAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Junta de Salud de la Ciudad de Nueva York actualizó el artículo 81 (la parte del Código de Salud que rige la seguridad alimentaria) para facilitar su cumplimiento a los propietarios de negocios. Ahora, según los cambios:

- Los basureros junto a los lavamanos ya no tienen que estar cerrados ni es necesario que se abran con el pie.
- Ya no es necesario almacenar la basura en una habitación a prueba de plagas, pero la basura sí se debe almacenar en recipientes a prueba de plagas.
- Los restaurantes pueden desinfectar los platos, utensilios y vasos remojándolos en una solución de amonio cuaternario, además de los otros métodos de desinfección aprobados.
- Los restaurantes ahora pueden lavar y desinfectar la cristalería

en un fregadero de dos compartimientos: uno asignado para lavar y el otro, para enjuagar.

- Un restaurante que rellene el recipiente reutilizable para alimentos de un consumidor, debe lavar y desinfectar el recipiente antes de volverlo a usar o crear y cumplir con un plan por escrito para prevenir la contaminación. El plan debe ser aprobado por el Departamento de Salud.
- Los restaurantes que embotellan sus propios jugos no pasteurizados para la venta directa a consumidores deben etiquetar el envase para indicar que la bebida no ha sido pasteurizada.
- Los restaurantes deben obtener la carne de animales de caza, como codorniz, venado y conejo, únicamente de fuentes aprobadas.

*(continúa en la página 2)*

## CAMBIOS AL CÓDIGO DE SALUD FACILITAN EL CUMPLIMIENTO DE LAS REGLAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (CONTINUACIÓN)

- El cerdo y los alimentos que contengan cerdo pueden cocinarse a una temperatura mínima de 150 °F, en vez de 155 °F. Las normas sobre las temperaturas de cocción para asados de piezas enteras de carne (como la carne en conserva —o *corned beef*—, los asados de cordero y los asados de cerdo y de cerdo curado) son las mismas que aplican a los asados de piezas enteras de res.
- A partir del 1 de enero de 2016, los restaurantes deberán proporcionar una advertencia escrita cuando sirvan alimentos crudos o a medio cocer.
- Los alimentos que se retiren de una temperatura controlada deben presentar la etiqueta de “Tiempo como Medida de Control de Salud Pública” (*Time as a Public Health Control*).

Para ver el artículo 81 del Código de Salud en línea, en inglés, visite [nyc.gov/healthcode](http://nyc.gov/healthcode) y haga clic en el enlace correspondiente al artículo número 81.

## LAS INVESTIGACIONES DEMUESTRAN QUE LA CALIFICACIÓN DE RESTAURANTES HA MEJORADO SUS CONDICIONES

El programa de calificación con letras para los restaurantes de la Ciudad de Nueva York evalúa la higiene del restaurante, las prácticas de seguridad alimentaria y la conciencia pública. Una evaluación del programa encontró mejoras notables en el cumplimiento de las normas, incluyendo el tener un gerente de cocina certificado en el sitio y mantenerse libre de plagas. El programa también ha originado mejores condiciones sanitarias durante las inspecciones sin previo aviso. La calificación ha resultado en restaurantes más limpios, alimentos más seguros y menos multas.

Visite el canal de YouTube de la revista americana sobre salud pública *American Journal of Public Health* para ver una presentación sobre el impacto de un programa de calificación con letras sobre las condiciones sanitarias de los restaurantes y el comportamiento de los comensales en la Ciudad de Nueva York: [https://www.youtube.com/watch?v=vGG7\\_xVnQUg](https://www.youtube.com/watch?v=vGG7_xVnQUg)

## COMUNÍQUESE CON LA OFICINA DEL OMBUDSMAN SI TIENE ALGUNA QUEJA O INQUIETUD SOBRE LAS INSPECCIONES O LA CONDUCTA DE LOS INSPECTORES

La Oficina del Ombudsman del Departamento de Salud está siempre dispuesta a escuchar sus quejas, inquietudes o recomendaciones.

### La Oficina del Ombudsman:

- Investigará los problemas y recopilará la información sobre los pasos tomados para resolverlos.
- Presentará a la comisionada de Salud recomendaciones sobre cómo mejorar el proceso de inspección.

Para comunicarse con el ombudsman, envíe un correo electrónico a [infobfscs@health.nyc.gov](mailto:infobfscs@health.nyc.gov) o llame al **311**.

Para obtener más información sobre sus derechos como propietario de un negocio, visite [nyc.gov](http://nyc.gov) y busque “**Business Owner’s Bill of Rights**” (Declaración de los derechos de los propietarios de negocios).

## BROTOS RECIENTES DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS A TRAVÉS DE ALIMENTOS: LISTERIOSIS Y NOROVIRUS

### **Departamento de Salud investiga la listeriosis: Ordena a los restaurantes cerrar por tres días como medida de emergencia**

Los detectives de enfermedades del Departamento de Salud investigaron un restaurante del Upper East Side, cuando dos mujeres se enfermaron después de comer en ese lugar. Una de las mujeres era madre de un recién nacido y la otra estaba embarazada. Los resultados de las muestras tomadas en el restaurante mostraron una cepa de *Listeria monocytogenes* en dos drenajes de piso en el área de servicio trasera.

La *Listeria* es una bacteria que provoca fiebre, náusea y diarrea. La enfermedad suele tratarse con antibióticos. Son particularmente vulnerables las mujeres embarazadas y los fetos. Durante el embarazo, una infección por *Listeria* puede causar solamente señales y síntomas leves en la madre, pero puede ocasionar abortos espontáneos, nacimientos sin vida y muerte del recién nacido. Las personas con sistemas inmunológicos en peligro también corren riesgo de sufrir complicaciones.

El Departamento ordenó al restaurante cerrar por tres días para realizar su limpieza y desinfección.

### **Clientes de un restaurante de sushi desarrollan una enfermedad gastrointestinal: Los encargados de manipular los alimentos estaban infectados con norovirus**

El Departamento de Salud ordenó el cierre temporal de un restaurante de sushi en Brooklyn para realizar su desinfección, después de que dos encargados de manipular los alimentos tuvieran resultados positivos en las pruebas para detectar norovirus. Los dos trabajadores preparan sushi, sashimi y diversas ensaladas en el restaurante. Los investigadores concluyeron que es probable que los trabajadores hayan contaminado la comida que consumieron los clientes.

El Departamento de Salud investigó el restaurante cuando cerca de una docena de clientes presentó quejas al 311 después de comer ahí el año pasado.

Los clientes reportaron los síntomas clásicos del norovirus, que incluyen náusea, vómito, diarrea y dolor abdominal. Algunos clientes también reportaron aletargamiento, debilidad, dolores musculares, dolor de cabeza y fiebre de bajo grado. Tres de los clientes buscaron atención médica.

Un equipo de médicos del Departamento de Salud, especialistas en enfermedades transmisibles e inspectores de restaurantes fueron al restaurante a evaluar las prácticas de seguridad alimentaria. El equipo también entrevistó a los clientes que reportaron enfermedades por medio del 311 y a otros que publicaron sus comentarios en el sitio web de Yelp.

De los veinticuatro clientes entrevistados, veinte tuvieron síntomas de norovirus. Las pruebas de laboratorio de las muestras de heces enviadas por ocho clientes confirmaron la infección.

Cuando volvió a abrir el restaurante, el Departamento de Salud realizó capacitaciones sobre las prácticas de seguridad alimentaria que el Código de Salud requiere y que son esenciales para proteger a los clientes contra las enfermedades transmitidas a través de alimentos.

### **Cómo prevenir los brotes en su establecimiento de servicio de alimentos:**

- Asegúrese de que los empleados se laven las manos y eviten el contacto de manos sin guantes con la comida lista para comer (se debe usar guantes u otras medidas para prevenir el contacto de manos sin guantes).
- Implemente una Política de empleado enfermo y envíe a casa a los encargados de manejar los alimentos que estén enfermos. Asegúrese de que sus empleados sepan que tienen derecho a días pagados de ausencia por enfermedad.
- Desinfecte con frecuencia todas las superficies y use tablas para cortar clasificadas por color para evitar la contaminación cruzada. Recuerde desarmar las máquinas para cortar y los demás equipos antes de realizar la desinfección.

## ENFOQUE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: FREGADEROS

**Para evitar la transmisión de bacterias dañinas, los reglamentos de seguridad alimentaria requieren que los alimentos se laven en uno de los siguientes:**

- Un fregadero culinario de un solo compartimento
- Un compartimento del fregadero reservado específicamente para lavar y preparar alimentos
- Un recipiente o escurridor apto para uso alimentario

Los restaurantes también deben tener un fregadero separado para lavarse las manos (lavamanos) y otro para lavar los platos y cubiertos. Es necesario etiquetar claramente los fregaderos y lavamanos para recordar a los empleados sobre el uso y los pasos adecuados.

**Fregaderos para preparación de alimentos**

Limpie y desinfecte los fregaderos para preparación de alimentos antes y después de lavar carne cruda. Nunca use un fregadero para preparación de alimentos como vertedero o fregadero para lavarse las manos o cualquier otra utilidad. Mantenga separados los alimentos crudos de los cocinados para reducir el riesgo de transferir bacterias.

**Lavamanos**

La higiene de manos adecuada puede eliminar gérmenes dañinos que contaminan los alimentos y causan la intoxicación alimentaria.

El Departamento de Salud requiere que los lavamanos se ubiquen a no más de 25 pies de las áreas de preparación de alimentos, las áreas de servicio de alimentos y las áreas de lavado de platos y cubiertos. Los lavamanos también deben estar ubicados dentro de los baños para empleados y los baños para clientes o adyacentes a estos.

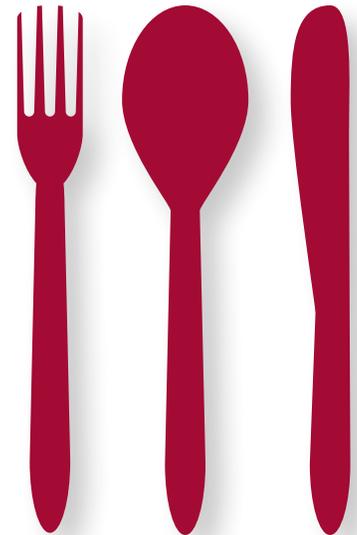
Los trabajadores de servicios de alimentos deben tener libre el camino hasta el lavamanos, sin tener que pasar por una puerta. El equipo y otros materiales no deben obstaculizar el camino hacia un lavamanos.

**Fregaderos para lavar platos y cubiertos**

Los restaurantes deben utilizar un fregadero de tres compartimentos cuando laven a mano los platos y utensilios. Los compartimentos deben ser lo suficientemente profundos para que se puedan sumergir por completo los platos y utensilios.

**Recuérdelos a sus empleados que deben:**

1. **Lavar** los artículos en el primer compartimento en una solución de detergente.
2. **Enjuagar** los artículos en el segundo compartimento usando agua caliente limpia.
3. **Desinfectar** los artículos en el tercer compartimento con agua caliente o una solución química.



**La carne, el pescado y las aves están clasificados como alimentos potencialmente peligrosos porque su alto contenido de humedad y proteína permite que prosperen una variedad de gérmenes.**

Los restaurantes pueden reducir estos riesgos al manejar correctamente el flujo: desde el instante en que una entrega sale del camión, durante el almacenaje, la retención y la preparación y hasta el momento en que se sirve.

Siga estos tres pasos para cerciorarse de que la carne y el pescado que sirve estén frescos:

1. **Asegúrese de que sus proveedores cuenten con la licencia y el equipo necesarios para entregar los alimentos a las temperaturas apropiadas. Solicite revisar los camiones para confirmar que la refrigeración esté encendida.**
2. **Revise el producto al momento de la entrega. Asegúrese de revisar:**
  - ◆ La temperatura de la carne, el pescado y las aves al momento de recibirlos. Si la carne está empacada, coloque el termómetro entre dos de los paquetes. Si la temperatura está en la zona de peligro, no acepte el producto.
  - ◆ El color. La carne de res debe ser rojo brillante, el cordero debe ser rojo claro y el cerdo debe ser de un color claro con grasa blanca.
  - ◆ Que el pescado tenga ojos claros y abultados, agallas rojo brillante y carne firme y elástica.
  - ◆ Que los mariscos estén vivos y con las conchas enteras.
  - ◆ Que no haya olores desagradables.
3. **Capacite a su personal para que no reciban una entrega si no cumple con los requisitos anteriores.**



## PRUEBA CORTA

1. ¿Cuál de los siguientes alimentos se pueden manipular con las manos sin guantes?

- A Ensalada de hojas verdes
- B Sándwich de pavo
- C Sushi
- D Masa de pizza

2. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la grasa trans en los alimentos es verdadera?

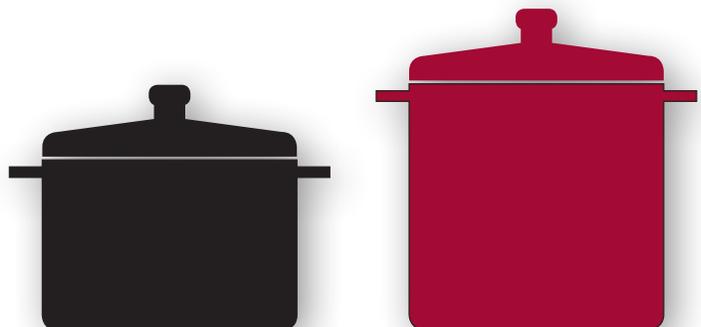
- A Aumenta las HDL (lipoproteínas de alta densidad o “colesterol bueno”)
- B Reduce las LDL (lipoproteínas de baja densidad o “colesterol malo”)
- C Aumenta las LDL
- D Aumenta tanto las HDL como LDL

3. Cuando se usa el Tiempo como Medida de Control de Salud Pública, debe tirar los alimentos calientes que no se hayan servido después de:

- A 6 horas
- B 2 horas
- C 4 horas
- D 8 horas

4. ¿Cuáles de estos son componentes claves del Manejo de plagas integrado (IPM, por sus siglas en inglés), que constituye un enfoque efectivo para el control de plagas más seguro?

- A Matarlas de hambre
- B Impedir que entren
- C Destruirlas
- D Todas las anteriores



## PRUEBA CORTA (CONTINUACIÓN)

5. ¿Cuál de las siguientes bacterias se asocian comúnmente con el pollo crudo?

- A *Bacillus cereus*
- B *Clostridium perfringens*
- C *Salmonella enteritidis*
- D Hepatitis A

6. ¿Qué método no es una forma aceptable de descongelar los alimentos congelados?

- A Bajo el chorro de agua fría
- B En un refrigerador
- C En un recipiente limpio lleno de agua fría
- D En un horno microondas, cuando es parte de un proceso de cocción continua

7. El Código de Salud de la Ciudad de Nueva York requiere que todos los establecimientos de servicios de alimentos tengan lavamanos:

- A A menos de 25 pies de todas las áreas de preparación de alimentos, las áreas de servicios de alimentos y las áreas de lavado de platos y utensilios, y dentro o al lado de los baños
- B A menos de 25 pies de todas las áreas de almacenaje de alimentos y en todos los baños
- C A menos de 25 pies de todos los baños
- D A menos de 25 pies de todas las áreas de alimentos

8. Cuando se prepara una receta en la que los huevos están crudos o a medio cocer (por ejemplo: aderezo César, salsa holandesa, tiramisú, etc.), es más seguro usar:

- A Huevos limpios y enteros
- B Huevos pasteurizados
- C Huevos desinfectados



Clave de respuestas: 1. D 2. C 3. C 4. D 5. C 6. C 7. A 8. B

**EL GOBERNADOR FIRMA UNA LEY QUE ESTABLECE COMO DELITO GRAVE LA AGRESIÓN A UN INSPECTOR DE SALUD**

**E**l 20 de noviembre de 2015, el gobernador Cuomo firmó una enmienda a la ley penal del Estado de Nueva York en la que se establece que agredir a un inspector sanitario de salud pública de la Ciudad de Nueva

York puede resultar en una acusación penal de delito grave.

Visite [nypdcrime.com/search](http://nypdcrime.com/search) y busque el artículo 120 (sección 120.05) para obtener más información.

**EVITE RETRASOS EN SUS SOLICITUDES DE PERMISOS CON LA AYUDA DEL PROGRAMA NYC BUSINESS ACCELERATION**

**E**l programa NYC Business Acceleration (NYCBA, por sus siglas en inglés) puede ayudarle a navegar en el proceso de solicitud de permisos para un restaurante al:

- Agilizar su solicitud
- Proporcionar asesoramiento sobre cómo operar un negocio pequeño
- Asistir con la reactivación debido a desastres o emergencias

Los servicios del NYCBA incluyen la administración de clientes, revisiones de planos y consultas con inspectores sin costo de parte de los Departamentos de Edificios, Incendios, Protección Ambiental, Asuntos del Consumidor y Salud y Salud Mental de la Ciudad de Nueva York.

Para obtener más información, llame a la línea de asistencia del NYCBA al **212-618-8819** o visite [nyc.gov/nbat](http://nyc.gov/nbat)

**¿ESTÁ USTED INSCRITO PARA VOTAR?**

**V**otar es esencial para una democracia saludable. Si todavía no está inscrito para votar, llame al 311 para obtener un formulario de inscripción para votar o visite [www.nycfb.info/registerovote](http://www.nycfb.info/registerovote)

Para revisar el estado de su inscripción y enterarse dónde le toca votar en Nueva York, visite [voterlookup.elections.state.ny.us](http://voterlookup.elections.state.ny.us)

Para obtener más información, comuníquese con la Junta Electoral de Nueva York llamando al **800-367-8683**.



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

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

66 John Street, 11th floor  
New York, NY 10038

☎ 212-361-1000

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

125 Worth Street, 10th Floor  
Box CN59A  
New York, NY 10013

☎ 212-676-1600

**CITYWIDE LICENSING CENTER (CENTRO DE LICENCIAS DE LA CIUDAD)**

42 Broadway, 5th Floor  
New York, NY 10004

☎ 212-487-4436

**INSPECTOR GENERAL**

80 Maiden Lane  
New York, NY 10005

☎ 212-825-2141

**ACADEMIA DE SALUD**

The Riverside Health Center  
160 West 100th Street, 2nd Floor  
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, 2ND FLOOR**

**NEW YORK, NY 10025**