

TEMAS DE Alimentos

N.º 19

EN ESTA EDICIÓN

- Proteja a sus clientes al enfriar los alimentos adecuadamente
- Se empezará a hacer cumplir la regla de la advertencia escrita a partir de enero de 2018
- Brote de *Campylobacter* en un restaurante de Manhattan
- Nueva regla “Saliendo a comer con perros”
- Nueva regla de advertencia sobre el sodio
- Reto de seguridad alimentaria

DEPARTAMENTO DE SALUD Y SALUD MENTAL DE LA CIUDAD DE NUEVA YORK • PRIMAVERA DE 2017

Proteja a sus clientes al enfriar los alimentos adecuadamente

¿Sabía usted que el enfriamiento inadecuado puede causar enfermedades de origen alimentario, con síntomas como diarrea, calambres, vómitos y fiebre? Cuando los alimentos permanecen mucho tiempo en el intervalo de temperaturas de la zona de peligro —41 °F (5 °C) a 140 °F (60 °C)— hay bacterias nocivas que comienzan a crecer y multiplicarse. Para proteger a sus clientes de enfermedades transmitidas a través de los alimentos, estos no deben permanecer mucho tiempo en la zona de peligro de temperatura: deben enfriarse de 140 °F a 70 °F en dos horas Y, de 70 °F a 41 °F dentro de las siguientes cuatro horas.

Existen varias razones por las que los alimentos podrían no enfriarse suficientemente rápido, incluyendo:

- Porciones grandes: las cantidades grandes de alimentos tardan más tiempo en enfriarse que las cantidades pequeñas.

- Porciones densas: un corte grueso de carne o una cacerola honda de lasaña tardarán más tiempo en enfriarse que un recipiente pequeño con caldo.
- Recipientes hondos: las cacerolas hondas de alimentos tardan más tiempo en enfriarse que las cacerolas poco profundas.

Para enfriar rápidamente los alimentos, coloque los recipientes de alimentos en un baño de hielo o en una unidad de enfriamiento rápido, o agregue hielo a los alimentos. Además, use uno o más de los siguientes métodos:

- Coloque los alimentos en cacerolas o recipientes poco profundos (de menos de 4 pulgadas de altura).
- Divida los alimentos en porciones o pedazos más pequeños o más delgados.
- Use recipientes hechos con materiales que transfieran más rápido el calor (como el metal).

- Revuelva los alimentos con frecuencia.
- Organice los recipientes dentro del equipo de enfriamiento para que no queden apilados.
- Mantenga los recipientes con sus tapas por encima, sin ajustarlas, (o descubiertos, si están protegidos de cualquier contaminación que pudiera producirse sobre estos).

Supervise el proceso de enfriamiento de los alimentos al tomarles las temperaturas y anotarlas en un registro.

Al asegurarse de que los alimentos se enfríen correctamente, está protegiendo a sus clientes de las enfermedades transmitidas por alimentos.

Para obtener más información, consulte el artículo 81, sección 9(e) del Código de Salud en inglés en nyc.gov/healthcode.



Se empezará a hacer cumplir la regla de la advertencia escrita a partir de enero de 2018

El requisito de la advertencia escrita para clientes entró en vigencia en enero de 2016, pero el Departamento de Salud no comenzará a hacer cumplir esta regla hasta enero de 2018. Este período de gracia dará tiempo a los restaurantes para implementar la regla, que requiere que los restaurantes que sirven huevos, carne, pescado u otros alimentos potencialmente peligrosos crudos o a medio cocer, incluyan la siguiente afirmación en los menús, tableros de menú, folletos, avisos publicitarios, dípticos de mesa y/o carteles.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. (Consumir carnes, aves, mariscos o huevos crudos o a medio cocer puede incrementar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos).

Debe colocarse un asterisco (*) o una descripción al lado del artículo afectado del menú que especifique que dicho artículo estará crudo o a medio cocer; por ejemplo: “Aderezo de huevo crudo para ensalada César”.

Esta advertencia escrita es obligatoria, incluso si el artículo del menú se ofrece “cocinado al gusto”. También se requiere para los platillos especiales que incluyan alimentos crudos o a medio cocer.



Cuando el Departamento de Salud comience a hacer cumplir esta regla, los restaurantes que no cumplan con ella podrían recibir un aviso de infracción que podría sancionarlos con una multa de \$300. La infracción también afectará la calificación de inspección del restaurante.

Para obtener más información, consulte el artículo 81, sección 11(a) del Código de Salud en inglés en nyc.gov/healthcode.

Brote de *Campylobacter* en un restaurante de Manhattan

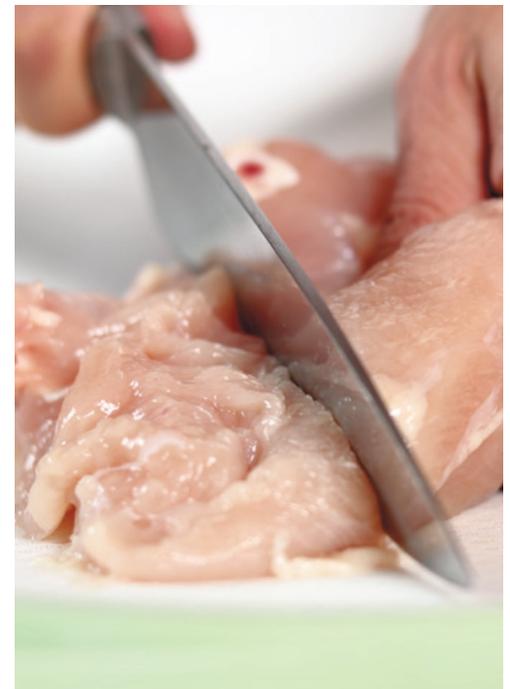
Todos los años, los inspectores y médicos del Departamento de Salud responden a las quejas de los comensales que creen que se enfermaron después de comer en un restaurante. Estas investigaciones, las cuales incluyen una inspección del restaurante y entrevistas con el personal y los clientes, a menudo delatan malas prácticas de seguridad alimentaria.

En respuesta a las quejas de enfermedad de diez personas que cenaron en un restaurante de Manhattan, el Departamento de Salud llevó a cabo una investigación. Al entrevistarlos, los clientes del restaurante indicaron que se enfermaron después de comer el pollo que preparaba el restaurante. El chef del restaurante había recomendado que el

pollo se sirviera de crudo a semicrudo, lo que constituye una práctica muy riesgosa debido a que se sabe que el pollo crudo llega a estar contaminado con las bacterias *Campylobacter* y *Salmonella*. En este caso, el pollo estaba contaminado con *Campylobacter*. Una infección por *Campylobacter* puede causar diarrea, calambres, fiebre y vómitos, y por lo general dura alrededor de una semana.

Cuando un restaurante cumple con el Código de Salud de la Ciudad de Nueva York, ayuda a prevenir las enfermedades alimentarias. Para prevenir un brote de *Campylobacter*:

- Cocine el pollo hasta una temperatura interna de 165 °F.



- Si el pollo se va a enfriar y guardar para consumirse después, enfríe el pollo adecuadamente y manténgalo a 41 °F o una temperatura inferior.

Nueva regla “Saliendo a comer con perros”

Ahora, los establecimientos de servicios de alimentos pueden admitir a perros en ciertas áreas exteriores para comer. Esta es una opción, no un requisito. Si decide permitir la presencia de perros mascota en las áreas exteriores para comer de su restaurante, debe hacer lo siguiente:

- Coloque un letrero en la entrada del área exterior para comer. El letrero debe decir lo siguiente en inglés:



- Asegúrese de que los perros entren al área exterior para comer directamente desde el área exterior.
- Coloque barreras para limitar el contacto entre los perros que están en su área exterior para comer y las personas y perros que están en la acera.
- Prepare toda la comida y guarde los utensilios en el interior.
- Asegúrese de que los dueños controlen a sus perros.
- Asegúrese de que los perros estén en el suelo (no en las sillas) y fuera de los pasillos.

Companion dogs are only allowed in certain outdoor dining area(s) of this establishment. (En este establecimiento solo se admiten perros de compañía en cierta/s área/s exterior/es para comer).

Only service dogs are allowed in other parts of this establishment. (Solo los perros de servicio pueden estar en otras áreas de este establecimiento).

Your companion dog must be licensed and currently vaccinated against rabies to remain in the outdoor dining area with you. (Su perro de compañía tiene que tener licencia y estar al corriente con sus vacunas contra la rabia para poder estar con usted en el área exterior para comer).

You are responsible for controlling your dog at all times. (Usted es responsable de controlar a su perro en todo momento).

- Si les proporciona comida y agua a los perros, use recipientes desechables de un solo uso.
- No permita que el personal acaricie ni juegue con los perros. Si lo hacen, deben lavarse inmediatamente las manos con agua y jabón.
- Pida a los clientes que retiren del restaurante a los perros amenazadores o agresivos. Si un perro muerde o lastima a alguien dentro de su área exterior para comer, llame inmediatamente al 911.
- Pida a aquellos trabajadores del restaurante que no preparan o sirven comida que limpien los lugares donde hubo perros (incluyendo la orina, heces y vómitos) y que desinfecten las áreas de inmediato.

La regla “Saliendo a comer con perros” no se aplica a los perros de servicio, ya que estos últimos pueden acompañar a su dueño a todas las áreas del restaurante que están abiertas para los clientes.

Para obtener más información acerca de la regla para “Saliendo a comer con perros”, visite nyc.gov/health/animals.

Nueva regla de advertencia sobre el sodio: lo que los establecimientos de servicios de alimentos deben saber

La nueva regla de advertencia sobre el sodio (sal) requiere que los establecimientos de cadenas de servicios de alimentos coloquen un ícono advertencia (⚠) al lado de los alimentos que contengan más de 2300 mg de sodio, el límite de sodio diario recomendado. El ⚠ debe colocarse al lado de los alimentos afectados en los menús, tableros de menú y etiquetas de artículos. Los establecimientos de servicios de alimentos también deben publicar esta afirmación: **“Warning: ⚠ indicates that the sodium (salt) content of this item is higher than the total daily recommended limit (2,300 mg). High**

sodium intake can increase blood pressure and risk of heart disease and stroke.”

(**Advertencia:** ⚠ indica que el contenido de sodio (sal) en este producto excede el límite diario recomendado (2300 mg). Un alto consumo de sodio puede aumentar la presión arterial y el riesgo de enfermedad cardíaca y accidente cerebrovascular).

Esta regla aplica a todos los establecimientos de servicios de alimentos que necesiten un permiso del Departamento de Salud y que sean parte de una cadena (quince o más locales en todo el país).



Para obtener más información, visite nyc.gov/health/salt o llame al 311 y pregunte acerca de la regla de advertencia sobre el sodio. Los inspectores de salud también están disponibles para responder preguntas durante las inspecciones.



Reto de seguridad alimentaria

1. ¿Cuál de los siguientes no es un método aceptable para enfriar un recipiente con cinco galones de estofado?

- | | |
|--|---|
| A. Ponerlo en un recipiente poco profundo y refrigerarlo | C. Colocarlo en un baño de agua con hielo |
| B. Enfriarlo con una unidad de enfriamiento rápido/enfriador potente | D. Colocarlo en una cámara frigorífica |

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

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| A. <i>Bacillus cereus</i> | C. <i>Salmonella enteritidis</i> |
| B. <i>Clostridium perfringens</i> | D. Hepatitis A |

3. El propósito de refrigerar alimentos potencialmente peligrosos es:

- | | |
|--|--------------------------|
| A. Matar todas las bacterias | C. Mejorar el sabor |
| B. Reducir el crecimiento de las bacterias | D. Mejorar la apariencia |

4. Cuando se está enfriando un alimento, la temperatura debe reducirse de 140 °F a 70 °F dentro de un lapso de:

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

5. Cuando se prepara una ensalada de atún con ingredientes a temperatura ambiente, la ensalada debe enfriarse dentro de un lapso de:

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



¿Sabía usted?

1) Renovar su permiso en línea es fácil. Diríjase a la página web en inglés nyc.gov/dohmhpermits. Es necesario registrarse. El pago es solamente con tarjeta de crédito o débito.

2) ¿Está interesado en los recursos que ofrece la Ciudad a los negocios? Diríjase a la página en inglés nyc.gov/business.

3) Llegue a un acuerdo en lo que respecta a una infracción de establecimiento de servicios de alimentos. Si le ofrecen llegar a un acuerdo en lo que respecta a una infracción, es probable que ahorre dinero si lo acepta. Visite la página web en inglés nyc.gov/HealthSettlements.

4) Su establecimiento obtendrá menos infracciones si la mayoría de su personal aprende las prácticas de seguridad alimentaria. Para obtener más información acerca del curso de protección alimentaria, visite la página web en inglés nyc.gov/healthacademy.

5) ¿Necesita información acerca de cómo abrir y poner en funcionamiento un establecimiento de servicios de alimentos en la ciudad de Nueva York? Visite la página en inglés nyc.gov/health/foodservice.