

TEMAS DE Alimentos

N.º 20

EN ESTA EDICIÓN

- Cómo mantener la salud y la seguridad de los trabajadores de restaurantes
- Indique que su restaurante es accesible para sillas de ruedas y reciba más clientes
- Brote de infecciones por norovirus en un restaurante de Manhattan
- Perros de servicio en los restaurantes
- Talleres de seguridad alimentaria en toda la ciudad
- Reto de seguridad alimentaria

DEPARTAMENTO DE SALUD Y SALUD MENTAL DE LA CIUDAD DE NUEVA YORK • INVIERNO DE 2018

Cómo mantener la salud y la seguridad de los trabajadores de restaurantes

Trabajar en la cocina de un restaurante puede ser peligroso. Los trabajadores del restaurante pueden resbalarse sobre líquidos derramados, pueden sufrir una distensión muscular al levantar objetos pesados y pueden cortarse con cuchillos o con otros equipos filosos. A menudo, los trabajadores permanecen de pie durante largos períodos y realizan tareas repetitivas, lo cual puede sobrecargar las articulaciones, los músculos y los ligamentos. Además, trabajar cerca de alimentos calientes, estufas y hornos aumenta el riesgo de sufrir quemaduras.

Los empleadores deben garantizar un lugar de trabajo seguro y saludable para sus empleados. A continuación, se incluyen algunos consejos para reducir el riesgo de lesiones de los trabajadores de restaurantes:

- Capacite a todos los empleados sobre las políticas y los procedimientos de salud y seguridad. Anime a los trabajadores a informar sobre las condiciones peligrosas y tenga en cuenta sus aportes sobre cómo solucionar los problemas.
- Elimine las condiciones que podrían causar resbalones, tropezones y caídas:
 - Mantenga las salidas y los pasillos bien iluminados.
 - Mantenga los caminos y las salidas despejados.
 - Coloque espejos en los ángulos ciegos.
 - Limpie rápidamente los derrames y las salpicaduras de sustancias grasosas.
 - Recomiéndeles a los empleados que usen calzado antideslizante.
- Para reducir el riesgo de cortes y otras lesiones:
 - Proporcióneles a los empleados guantes resistentes a los cortes.
 - Exíjales a los trabajadores que utilicen protecciones al usar las cortadoras de alimentos y un utensilio adecuado para empujar la carne en las picadoras de alimentos.
 - Conserve los cuchillos en un estante o cajón específico.
- Para reducir el riesgo de distensiones musculares y esguinces:
 - Enséñeles a los empleados técnicas seguras de levantamiento de objetos.
 - Anime a los trabajadores a pedir ayuda cuando levanten objetos pesados o grandes.
 - Dígales a los empleados que usen una carretilla o un carrito para transportar cargas pesadas.
 - Proporcione alfombras de goma.



- Para reducir el riesgo de quemaduras:
 - Proporcione agarraderas, guantes para el horno y guantes largos.
 - Dígales a los empleados que alejen las agarraderas y los utensilios de cocina del borde de las cocinas y de las encimeras.
 - Asegúrese de que el aceite caliente nunca quede sin supervisión y que se enfríe antes de manipularlo.

Estas prácticas pueden reducir el riesgo de lesiones que corren los empleados en la cocina de su restaurante.

Indique que su restaurante es accesible para sillas de ruedas y reciba más clientes

El Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York se asoció con la Oficina de la Alcaldía para Personas con Discapacidades (MOPD, por sus siglas en inglés) para ayudar a los neoyorquinos que usan sillas de ruedas a conocer sus opciones para salir a cenar. Los establecimientos de servicio de alimentos que cumplan con los requisitos de la MOPD pueden recibir un adhesivo para colocar en la entrada que informa que el restaurante es accesible para sillas de ruedas.

Para recibir el adhesivo, usted debe poder responder “Sí” a las siguientes preguntas:

- ¿La entrada principal está al mismo nivel que la acera, o hay una rampa, un ascensor u otra entrada para sillas de ruedas?
- ¿La entrada tiene al menos 32 pulgadas de ancho?
- ¿Hay espacios para sillas de ruedas en la zona de asientos y hay un camino llano para llegar allí?



Accesible para silla de ruedas

Para solicitar un adhesivo de restaurante accesible para sillas de ruedas, visite on.nyc.gov/wheelchairfriendly.

Brote de infecciones por norovirus en un restaurante de Manhattan

El Departamento de Salud responde a las quejas de cualquier persona que considere que se enfermó después de haber comido en un restaurante. Por lo general, con estas investigaciones se identifican brotes de enfermedades y se revelan prácticas deficientes de seguridad alimentaria.

El Departamento de Salud respondió a las denuncias de enfermedades gastrointestinales (p. ej., dolor estomacal, náuseas, diarrea, vómitos) que sufrieron las personas que habían comido en un restaurante de Manhattan e identificaron un brote causado por norovirus. El brote afectó a diecisiete personas. Tres de los seis empleados gastronómicos del restaurante tuvieron resultados positivos en el análisis de detección de norovirus.

El norovirus es muy contagioso y puede propagarse cuando los trabajadores gastronómicos enfermos tocan alimentos, objetos o superficies. La investigación del Departamento de Salud reveló que era muy probable que los clientes se hubieran

enfermado después de comer alimentos preparados por trabajadores enfermos del restaurante. Si un restaurante cumple con el Código de Salud de la ciudad de Nueva York, ayuda a prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Para evitar un brote en su restaurante:

- Tenga una política de licencia por enfermedad y asegúrese de que los trabajadores gastronómicos enfermos permanezcan en su hogar.

- Limpie y desinfecte las superficies que entran en contacto con los alimentos y los lugares donde se almacenan, se preparan y se sirven los alimentos.
- Conserve los alimentos a las temperaturas adecuadas durante su preparación y traslado.
- Informe todas las denuncias de clientes sobre posibles intoxicaciones alimentarias al Departamento de Salud llamando al 311.



Perros de servicio en los restaurantes

El Departamento de Salud ya no emite etiquetas de perros de servicio a los propietarios de estos animales. Según la Ley sobre Estadounidenses con Discapacidades (ADA, por sus siglas en inglés), un perro de servicio es cualquier perro que reciba entrenamiento personalizado para trabajar o realizar tareas en beneficio de una persona con una discapacidad. En la ciudad de Nueva York, no es necesario que los perros de servicio lleven una etiqueta de servicio para ingresar a un lugar de acceso público.

En virtud de la ley ADA y de las leyes de derechos humanos del Estado de Nueva York y de la ciudad de Nueva York, es ilegal discriminar a las personas con discapacidades. En la ADA, se estipula que “los gobiernos estatales y locales, las empresas y las organizaciones sin fines de lucro que sirven al público general deben permitir que los animales de servicio acompañen a las personas con discapacidades en todas las zonas



de las instalaciones donde el público habitualmente tiene permitido ir”.

Los establecimientos de servicio de alimentos de la ciudad de Nueva York deben seguir recibiendo a los clientes que vayan acompañados por perros

de servicio y no pueden pedir ver una etiqueta de servicio antes de su ingreso.

Para obtener más información acerca de los perros de servicio y los derechos por discapacidad, visite nyc.gov/humanrights.

Talleres de seguridad alimentaria en toda la ciudad

En la primavera del 2017, el Departamento de Salud llevó a cabo seis talleres gratuitos de seguridad alimentaria, denominados *Seguridad alimentaria de calificación “A”*. Más de 700 operadores de servicios de alimentos participaron y aprendieron sobre las mejores prácticas de seguridad alimentaria. Los talleres tuvieron lugar en los cinco distritos municipales (boroughs) y contaron con el patrocinio de los presidentes de los distritos municipales Adams, Brewer, Diaz Jr., Katz y Oddo. Hubo servicios de interpretación disponibles en español, mandarín, cantonés y bengalí.

Los participantes aprendieron sobre el “control activo de gestión”, es decir, sobre cómo asegurarse de que existan y se sigan



prácticas seguras de manipulación de alimentos. El personal del Departamento de Salud explicó cómo evitar las infracciones habituales, y cómo lograr y mantener una calificación “A”. Los participantes que se registraron por anticipado recibieron un historial de inspecciones personalizado, en el que se describían las infracciones

repetidas de sus restaurantes y cómo corregir cada problema. Se invitó a todos los participantes a hacer preguntas y a recibir asesoramiento del personal del Departamento de Salud.

El Departamento de Salud hizo envíos masivos de correos a los operadores de servicios de alimentos para promocionar los talleres y recomendó la inscripción en línea, lo cual constituyó una nueva estrategia que alcanzó 19 500 restaurantes.

En respuesta a los comentarios positivos de los participantes, el Departamento de Salud planea llevar a cabo más talleres en 2018.



Reto de seguridad alimentaria

1. ¿Cuál de las siguientes estrategias **no** reduce el riesgo de distensiones musculares y esguinces que corren los trabajadores de los restaurantes?

- A. Enseñarles a los empleados técnicas seguras de levantamiento de objetos.
- B. Indicarles a los empleados que usen una carretilla o un carrito para transportar cargas pesadas.
- C. Colocar espejos en los ángulos ciegos.
- D. Proporcionar alfombras de goma.

2. ¿Cuál de las siguientes medidas puede ayudar a prevenir un brote de norovirus en un restaurante?

- A. Limpiar y desinfectar las superficies que entran en contacto con los alimentos y los lugares donde se almacenan, se preparan y se sirven los alimentos.
- B. Asegurarse de que los trabajadores gastronómicos permanezcan en su hogar cuando estén enfermos.
- C. Conservar los alimentos a las temperaturas adecuadas durante su preparación y traslado.
- D. Todas las opciones anteriores.

3. Un cliente acompañado por un perro al que identifica como su perro de servicio desea ingresar a su restaurante. Usted debería recibirlos:

- A. Solo si el cliente presenta una constancia de que se trata de un perro de servicio.
- B. Solo si el perro lleva una etiqueta de perro de servicio.
- C. Sin solicitar ver una etiqueta de perro de servicio.
- D. Solo después de determinar cuál es la discapacidad del cliente.

4. Los restaurantes que tengan un adhesivo de restaurante accesible para sillas de ruedas deben tener lo siguiente:

- A. Una entrada que tenga al menos 32 pulgadas de ancho y que se encuentre al mismo nivel que la acera, o que tenga una rampa, un ascensor u otra entrada para sillas de ruedas.
- B. Un ascensor.
- C. Espacios para sillas de ruedas en la zona de asientos y un camino llano para llegar allí.
- D. Opciones A y C.

5. ¿Cuál de las siguientes estrategias **no** es una forma adecuada de evitar los riesgos de resbalones, tropezones y caídas?

- A. Recomendarles a los empleados que usen calzado antideslizante.
- B. Proporcionar agarraderas, guantes para el horno y guantes largos.
- C. Limpiar rápidamente los derrames y las salpicaduras de sustancias grasosas.
- D. Mantener las salidas y los pasillos bien iluminados y sin riesgos de caídas.



¿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 la ciudad les ofrece a las empresas? Visite la página web en inglés nyc.gov/business.

3) Llegue a un acuerdo en lo que respecta a una infracción de establecimiento de servicio de alimentos. Si le ofrecen un acuerdo, puede ahorrar dinero si lo acepta. Visite la página web en inglés nyc.gov/business y haga clic en la pestaña "Violations" (Infracciones).

4) Su establecimiento tendrá menos infracciones si más miembros de su personal aprenden sobre 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 para abrir y poner en funcionamiento un establecimiento de servicio de alimentos en la ciudad de Nueva York? Visite la página web en inglés nyc.gov/health/foodservice.