

# TEMAS DE Alimentos

N.º 21

EN ESTA EDICIÓN

- Control de roedores y otras plagas
- Protección de la audición del personal y de los clientes
- Casos de vibriosis en un restaurante de Brooklyn
- Cambio en el Código Penal
- Prueba de conocimientos de seguridad alimentaria

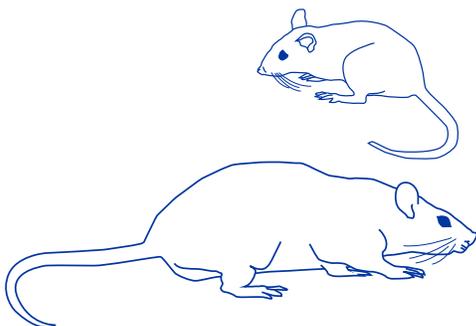
DEPARTAMENTO DE SALUD Y SALUD MENTAL DE LA CIUDAD DE NUEVA YORK • VERANO DE 2018

## Control de roedores y otras plagas

Los establecimientos de servicio de alimentos son especialmente vulnerables a los roedores y otras plagas, dado que constituyen una fuente continua de alimento, refugio y calor.

Los restaurantes pueden controlar los problemas relacionados con roedores y otras plagas mediante la implementación de un método conocido como manejo integrado de plagas (IPM, por sus siglas en inglés). El IPM ayuda a vigilar los lugares donde podrían alojarse los roedores y otras plagas, a tomar medidas para prevenirlos y a usar métodos de tratamiento dirigido para controlarlos.

Cuando busque señales de roedores, comience con una inspección exhaustiva de su restaurante y localice aberturas que tengan un tamaño mayor que un cuarto de pulgada, incluidas las conexiones de entrada de servicios públicos.



Infórmele de inmediato a la empresa de control de plagas si nota alguna de las siguientes señales, que podrían indicar un problema relacionado con roedores activos:

- Heces u orina de roedores
- Marcas o manchas (oscuras y grasosas, en zócalos y aberturas)
- Corredores (camino utilizados por los roedores, dejando tras de sí marcas de grasa en paredes y zócalos)
- Madrigueras (túneles donde viven los roedores; por lo general, se ven como orificios de 1 a 4 pulgadas en la tierra o el concreto)
- Marcas de material roído
- Orificios o grietas en las paredes
- Orificios en la acera frente al restaurante

Emplee las siguientes mejores prácticas para ayudar a prevenir los roedores y otras plagas:

- **Mantenga la limpieza:** Mantenga la cocina y las áreas de almacenamiento sin desechos de alimentos, polvo ni suciedad. Utilice contenedores de basura con tapas herméticas.



- **Deje a las plagas sin alimento:** Conserve las verduras y los cereales en recipientes con tapas herméticas para evitar el acceso de las plagas. Limpie de inmediato y deseché los alimentos derramados.
- **Impida el ingreso de las plagas:** Selle todos los orificios y las grietas de su restaurante. Use mosquiteros en las puertas y ventanas abiertas, y coloque burletes en la parte inferior de las puertas para evitar que ingresen los roedores.
- **Contrate a un profesional con licencia de control de plagas:** Para encontrar un profesional de control de plagas, visite [nyc.gov/health](http://nyc.gov/health) y busque “operating a restaurant” (administración de un restaurante).

Para obtener más información, consulte **Mejores prácticas de control de plagas para establecimientos de servicio de alimentos.**

# Protección de la audición del personal y de los clientes

El ruido es la queja principal al sistema 311 de la Ciudad de Nueva York (NYC). En 2017, hubo más de 20 000 quejas por el ruido en bares, clubes y restaurantes. La exposición al ruido intenso (igual o superior a 85 decibeles) a largo plazo puede causar pérdida de audición, presión arterial alta, úlceras, cansancio y estrés. Si el personal o los clientes tienen que gritar para poder oírse, el nivel de ruido es demasiado alto.

Siga estas recomendaciones para reducir la exposición al ruido en su establecimiento de servicio de alimentos:

- Baje el volumen de la música en el área del comedor y la cocina.
- Considere instalar elementos de diseño que reduzcan el ruido, como paneles acústicos.
- Coloque los equipos ruidosos, como las máquinas de hielo y refrescos, lejos del área del comedor.
- Cuando sea posible, adquiera modelos más silenciosos de equipos, tales como máquinas de hielo, compresores y lavaplatos.
- Ubique las zonas de espera, que suelen ser ruidosas, lejos de las áreas del comedor y considere colocar separadores en esas zonas.
- Insonorice las puertas de la cocina.
- Instale tapas de goma en las patas de las sillas.
- Asegúrese de que los equipos de calefacción y de aire acondicionado funcionen bien. Los equipos a los que no se les realiza mantenimiento regularmente suelen ser ruidosos.
- Ofrezca protección auditiva para los clientes en las áreas ruidosas.



Más información útil:

- La Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA, por sus siglas en inglés) del Departamento de Trabajo de los EE. UU. regula los niveles de ruido en los lugares de trabajo. Si su restaurante o bar tiene un alto nivel de ruido, es posible que deba implementar un **programa de conservación de la audición** para sus empleados.
- Un asesor especializado en ruido puede ayudarlo a determinar si el nivel de ruido es demasiado alto, a identificar las fuentes de ruido y darle recomendaciones para reducirlo.

- Envíe un correo electrónico a **onsite@labor.ny.gov** para solicitar una consulta gratis y confidencial sobre el ruido, proporcionada por el Departamento de Trabajo del Estado de Nueva York.
- Contrate a un **asesor sobre evaluación de sonido** de la lista aprobada del Departamento de Protección Ambiental de NYC.

Para obtener más información, visite [nyc.gov/health](https://nyc.gov/health) y busque “restaurant noise” (ruido en restaurantes).

## Casos de vibriosis en un restaurante de Brooklyn

El Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York responde a las quejas de cualquier persona que considere haberse enfermado después de comer en un restaurante. Estas investigaciones ayudan a identificar brotes de enfermedades y revelan prácticas deficientes de seguridad alimentaria.

El Departamento de Salud respondió a denuncias de enfermedades hechas por personas que habían comido en un restaurante de Brooklyn y determinó que la causa había sido la bacteria *Vibrio*. La bacteria *Vibrio* suele hallarse en las aguas costeras donde habitan las ostras. Dado que las ostras se alimentan filtrando el agua, las bacterias presentes en el agua pueden desarrollarse dentro de las ostras. Cuando una persona ingiere ostras crudas o semicrudas, puede contraer vibriosis, lo que provoca cólicos abdominales, náuseas, fiebre, vómitos y diarrea. Otros alimentos pueden contaminarse con la bacteria *Vibrio* a través de la contaminación cruzada en la cocina. El Departamento de Salud analizó las ostras que se vendían en el restaurante y halló que contenían la bacteria *Vibrio*.



Para reducir el riesgo de vibriosis, debe hacer lo siguiente:

- Proporcióneles a los clientes una advertencia por escrito destinada a los consumidores para alertarlos sobre el mayor riesgo de intoxicación alimentaria por el consumo de alimentos crudos o semicrudos.
- Utilice utensilios y tablas de cortar diferentes para manipular los alimentos crudos y los cocidos.
- Mantenga las etiquetas de los mariscos durante un mínimo de 90 días. Si se denuncia una intoxicación alimentaria, las etiquetas servirán para identificar el origen de los mariscos.
- Limpie y desinfecte las superficies que estén en contacto con los alimentos y los lugares donde se almacenen, preparen y sirvan.
- Conserve los alimentos a las temperaturas adecuadas durante su almacenamiento, preparación y traslado.
- Notifique de inmediato las quejas de intoxicación alimentaria realizadas por los clientes llamando al 311.

## Cambio en el Código Penal

Se considera delito (de clase D en segundo grado) causar daño físico intencional a los inspectores de salud pública de la Ciudad de Nueva York que estén llevando a cabo sus tareas. El 20 de noviembre de 2015, el gobernador firmó y aprobó el Proyecto de Ley 3343 del Senado del Estado de Nueva York, como modificación de la Sección 120.05 de la Ley Penal de Nueva York.



# Prueba de conocimientos sobre seguridad alimentaria

## 1. ¿Cuál de las siguientes opciones no es señal de un problema de roedores activos?

- A. Un letrero de prevención de asfixia.
- B. Heces u orina de roedores.
- C. Marcas de material roído.
- D. Orificios o grietas en las paredes.

## 2. Para prevenir las plagas en su restaurante, usted debe:

- A. Mantener la limpieza.
- B. Dejar a las plagas sin alimento.
- C. Impedir el ingreso de las plagas.
- D. Todas las opciones anteriores.

## 3. Para reducir el riesgo de vibriosis, debe hacer lo siguiente:

- A. Limpiar y desinfectar las superficies que estén en contacto con los alimentos y los lugares donde se almacenen, preparen y sirvan.
- B. Alertar por escrito a los clientes sobre el mayor riesgo de intoxicación alimentaria por el consumo de alimentos crudos o semicrudos.
- C. Utilizar utensilios y tablas de cortar diferentes para manipular los alimentos crudos y los cocidos.
- D. Todas las opciones anteriores.

## 4. ¿Cuál de las siguientes es señal de que su restaurante es demasiado ruidoso?

- A. El equipo de calefacción y de aire acondicionado tienen un buen mantenimiento.
- B. Sus empleados o clientes tienen que gritar para oírse.
- C. Las máquinas de hielo y refrescos están ubicadas lejos de las áreas del comedor.
- D. Hay música de fondo.

## 5. Para reducir el ruido en su restaurante, haga todo lo siguiente excepto:

- A. Instalar tapas de goma en las patas de las sillas.
- B. Ubicar las zonas de espera cerca de las áreas del comedor.
- C. Considerar la instalación de paneles acústicos.
- D. Bajar el volumen de la música en las áreas del comedor y la cocina.

Respuestas: 1. A 2. D 3. D 4. B 5. B



## ¿Lo sabía?

1) Renovar su permiso en línea es fácil. Visite [nyc.gov/dohmhpermits](https://nyc.gov/dohmhpermits). Es necesario registrarse. El pago solamente puede efectuarse mediante tarjeta de crédito o débito.

2) ¿Le interesan los recursos que la Ciudad les ofrece a las empresas? Visite [nyc.gov/business](https://nyc.gov/business).

3) Llegue a un acuerdo en lo que respecta a una infracción en un establecimiento de servicio de alimentos. Si le ofrecen un acuerdo, puede ahorrar dinero si lo acepta. Visite [nyc.gov/business](https://nyc.gov/business) y haga clic en la pestaña “Violations” (Infracciones).

4) Su establecimiento tendrá menos infracciones si más miembros de su personal aprenden las prácticas de seguridad alimentaria. Para obtener más información sobre el curso de protección alimentaria, visite [nyc.gov/healthacademy](https://nyc.gov/healthacademy).

5) ¿Necesita información para abrir y administrar un establecimiento de servicio de alimentos en NYC? Visite [nyc.gov/health/foodservice](https://nyc.gov/health/foodservice).