

TEMAS DE alimentos

Nº 22

EN ESTA EDICIÓN

- La importancia de lavarse las manos
- Brote posiblemente causado por hígado de pollo contaminado
- Calificación por letras para los vendedores ambulantes de alimentos
- Cómo guardar correctamente los utensilios que están en uso
- El curso sobre protección de alimentos ahora en bengalí

DEPARTAMENTO DE SALUD Y SALUD MENTAL DE LA CIUDAD DE NUEVA YORK • INVIERNO DEL 2019

La importancia de lavarse las manos

La causa más frecuente de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en los restaurantes es la contaminación por los gérmenes que se encuentran en las manos de los operadores de servicios de alimentos. Lavarse las manos de manera adecuada puede ayudar a prevenir la propagación de gérmenes. Todos los operadores de servicios de alimentos deben lavarse las manos cuidadosamente y a menudo; por ejemplo, antes de comenzar la jornada laboral, antes de preparar y servir alimentos, antes de ponerse los guantes, al cambiar de tareas, después de comer, beber, toser, fumar y usar el baño, y cada vez que se ensucien las manos.

Para lavarse las manos de manera adecuada, haga lo siguiente:

- Use solo los lavamanos designados para tal fin.
- Mójese las manos con agua corriente limpia y con jabón.
- Enjabónese bien las manos y los antebrazos (hasta el codo). Frote bien el dorso de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas.
- Frótese las manos durante al menos 20 segundos.
- Enjuáguese bien las manos bajo el agua de la llave.
- Séquese las manos con toallas de papel o con un secamanos automático.
- Use una toalla para cerrar la llave.



Los lavamanos designados deben cumplir las siguientes condiciones:

- Tener agua corriente caliente y fría.
- Estar ubicados en los baños de los empleados o cerca de los baños.
- Estar ubicados a un máximo de 25 pies de distancia de las áreas de preparación de alimentos, servicios de alimentos y fregaderos.

Debe poner carteles de lavado de manos y colocar jabón, toallas de papel o secamanos automático y un cesto de basura junto a todos los lavamanos.

Brote de infecciones posiblemente causado por hígado de pollo contaminado

BROTE EPIDÉMICO

El Departamento de Salud actuó en respuesta a varias quejas por diarrea, dolor estomacal, fiebre y fatiga presentadas por clientes que habían comido en el mismo restaurante de Brooklyn. Durante la investigación, el Departamento de Salud determinó que hubo 13 personas afectadas, entre ellas, cinco operadores de servicio de alimentos y cinco clientes que presentaron un resultado positivo de salmonela y un cliente que presentó un resultado positivo de la bacteria *Campylobacter*. Salmonela y *Campylobacter* son bacterias que habitualmente se encuentran en los huevos, la carne de res y la carne de ave. Estos alimentos se pueden contaminar cuando no se siguen las prácticas adecuadas de seguridad alimentaria. El Departamento de Salud halló que la causa más probable de la contaminación en ese restaurante fue una entrada que contenía hígado de pollo.

El Departamento de Salud clausuró el restaurante hasta que se llevara a cabo

una limpieza profesional y hasta que sus propietarios, cocineros y gerentes completaran satisfactoriamente el curso presencial sobre protección de alimentos del Departamento de Salud y recibieran el certificado de finalización. El restaurante también debió presentar un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) para el plato que contenía hígado de pollo, y el plan fue aprobado por el Departamento de Salud.

Después de la reapertura, se requirió que el restaurante tuviera al menos dos empleados con certificados de protección de alimentos (FPC, por sus siglas en inglés) en turno durante todo el horario de trabajo.

Para prevenir un brote epidémico de salmonela o de *Campylobacter*, deben tomarse las siguientes medidas:

- Cocinar la carne de ave a una temperatura interna de al menos 165 °F durante 15 segundos como mínimo.

- Mantener los alimentos calientes a 140 °F o más.
- Lavarse las manos y limpiar las tablas de cortar, los mesones, los cuchillos y otros utensilios después de manipular alimentos crudos.
- Lavarse las manos antes de manipular alimentos, entre la manipulación de un alimento y otro, y después de ir al baño.
- Usar guantes o utensilios apropiados para prevenir el contacto directo de las manos con los alimentos listos para el consumo.
- Mantener la carne sin cocinar separada de las frutas, las verduras, los alimentos cocidos y los alimentos listos para comer. Por ejemplo, en el refrigerador, almacene la carne cruda en un estante abajo de los alimentos cocidos y listos para el consumo.
- Asegurarse de que los empleados que trabajan con alimentos se queden en su casa cuando estén enfermos.

Calificación por letras para los vendedores ambulantes de alimentos

El Departamento de Salud ahora les asigna una calificación por letras a los carritos y camiones de comidas. El nuevo programa de calificación utilizará un sistema de calificación similar al que se utiliza en los restaurantes: la calificación "A" será para los que tengan entre 0 y 13 puntos por infracciones sanitarias; la calificación "B" para los que tengan entre 14 y 27 puntos; y la calificación "C" para los que tengan 28 puntos o más. La letra de calificación deberá colocarse en la calcomanía de permiso de todos los carritos y camiones de comidas. El programa de calificación por letras se implementará durante un período de dos años, a medida que los vehículos de venta ambulante de alimentos renueven su permiso y reciban la inspección.



Cómo guardar correctamente los utensilios que están en uso

Ponga en práctica los principios de seguridad alimentaria clasificados bajo la letra "A", guardando correctamente los utensilios en uso, como cucharas para servir, cucharones, pinzas y espátulas. Se considera que los utensilios están en uso cuando se hayan utilizado para preparar o servir alimentos o hielo.

Los utensilios que están en uso se deben guardar de manera segura y limpiar con regularidad para evitar la formación de bacterias.

Siga estas pautas a la hora de guardar los utensilios en uso:

- Use utensilios con mango largo para evitar tocar los alimentos con las manos.
- Use un utensilio diferente para cada alimento.
- Cuando deje los utensilios en los recipientes, evite que los mangos entren en contacto con los alimentos.
- Mantenga los utensilios limpios, secos y protegidos en las superficies limpias y desinfectadas que estén en contacto con los alimentos.
- Si usa un recipiente de enjuague con agua para almacenar los utensilios, el recipiente debe tener una provisión continua de agua corriente para eliminar las partículas de alimentos después de cada uso.
- Almacene los utensilios en un recipiente con agua a una temperatura constante de 135 °F o más. Cambie el agua cada cuatro horas y limpie el recipiente a menudo para evitar que se acumulen restos de alimentos.



El curso sobre protección de alimentos ahora en bengalí

Todo restaurante que reciba o prepare alimentos, o que esté abierto al público, debe tener un supervisor certificado en protección de alimentos. Para obtener el certificado de protección de alimentos, es necesario completar satisfactoriamente el curso sobre protección de alimentos del Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York y aprobar el examen final al terminar el curso.

El curso sobre protección de alimentos presencial, que se dicta en inglés, español, chino y coreano, ahora también se ofrece en bengalí.

El curso presencial se dicta en la Health Academy (Academia de Salud), ubicada en el Riverside Health Center en 160 W. 100th St., segundo piso, New York, NY 10025. Puede inscribirse en el curso a través de nyc.gov/healthacademy o personalmente en uno de estos lugares:

Citywide Licensing Center
42 Broadway
New York, NY 10004

Horario: lunes, martes, jueves y viernes de 9 a. m. a 5 p. m.;
miércoles de 8:30 a. m. a 5 p. m.

NYC Small Business Support Center
90-27 Sutphin Blvd., cuarto piso
Jamaica, NY 11435

Horario: de lunes a viernes,
de 9 a. m. a 5 p. m.



Prueba de conocimientos de seguridad alimentaria

1. ¿Cuál de las siguientes condiciones no se requiere para los lavamanos?

- A. Tener agua corriente caliente y fría.
- B. Ser de acero inoxidable.
- C. Estar ubicados a un máximo de 25 pies de distancia de las áreas de preparación de alimentos.
- D. Tener jabón, toallas de papel o secamanos automático y un cesto de basura.

2. Al limpiar y almacenar los utensilios que están en uso:

- A. Almacenarlos en un recipiente de enjuague con agua.
- B. Usar un utensilio diferente para cada alimento.
- C. Usar utensilios con mango largo para evitar tocar los alimentos con las manos.
- D. Todas las opciones anteriores.

3. ¿Cuál de los siguientes pasos no forma parte del lavado de manos adecuado?

- A. Enjabonarse los brazos hasta el codo.
- B. Frotar bien el dorso de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas.
- C. Lavarse las manos antes y después de cada tarea y después de ir al baño.
- D. Lavarse las manos en el mismo fregadero donde se lavan los platos.

4. ¿Cuál de las siguientes prácticas ayuda a prevenir un brote de salmonela?

- A. Asegurarse de que los empleados que trabajan con alimentos se queden en casa cuando estén enfermos.
- B. Mantener los alimentos calientes a 140 °F o más.
- C. Lavarse las manos con frecuencia.
- D. Todas las opciones anteriores.

5. La salmonela generalmente se encuentra en los siguientes alimentos, EXCEPTO en:

- A. El pan.
- B. Los huevos.
- C. La carne de ave.
- D. La carne de res.



¿Lo sabía?

1) Renovar su permiso en línea es fácil. Visite el sitio web en inglés nyc.gov/dohmhpermits. Es necesario inscribirse. 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 el sitio web en inglés 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 el sitio 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 las prácticas de seguridad alimentaria. Para obtener más información sobre el curso de protección de alimentos, visite el sitio web en inglés nyc.gov/healthacademy.

5) ¿Necesita información para abrir y administrar un establecimiento de servicio de alimentos en NYC? Visite el sitio web en inglés nyc.gov/health/foodservice.