

TEMAS DE Alimentos

N.º 23

EN ESTA EDICIÓN

- Cómo preparar productos crudos de manera segura
- Prohibición de recipientes de poliestireno en la ciudad de Nueva York
- Se prohíbe el cannabidiol (CBD) en los alimentos y bebidas
- El termómetro calibrado: no puede faltar en la cocina

DEPARTAMENTO DE SALUD Y SALUD MENTAL DE LA CIUDAD DE NUEVA YORK • VERANO DE 2019

Cómo preparar productos crudos de manera segura

Los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos asociados a productos crudos pueden ser graves e incluso mortales. Los recién nacidos, adultos mayores y aquellas mujeres embarazadas o personas con sistemas inmunitarios debilitados están en mayor riesgo de contraer una enfermedad transmitida por los alimentos. Algunas de las causas más frecuentes de las enfermedades transmitidas por los alimentos son *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* (*E. coli*) y salmonela.

En noviembre de 2018, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) rastrearon el brote de la bacteria *E. coli* en la lechuga romana de California. Retiraron la lechuga romana de los supermercados y restaurantes, pero no antes de que se enfermaran 62



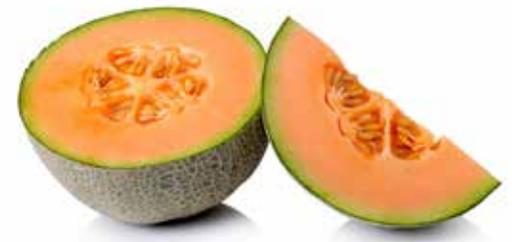
personas. En 2011, se vinculó un brote de *Listeria monocytogenes* en melones enteros de Colorado. El brote epidémico enfermó a 147 personas y mató a 33. Los funcionarios del CDC identificaron como la causa probable condiciones de empaque antihigiénicas y equipo sucio.

Las frutas y verduras con el mayor riesgo de contaminación incluyen:

- Melones (melón, sandía, melón verde)
- Hojas verdes, como la espinaca, la lechuga (todos los tipos), col rizada, repollo, rúcula y acelga
- Tomates
- Brotes de semillas crudos (alfalfa, de soja)

Para proteger a los clientes de las enfermedades transmitidas por los alimentos, los empleados deben lavarse muy bien las manos antes de preparar alimentos, antes de ponerse guantes para manipular alimentos, después de usar el baño y, al cambiar de estación de alimentos crudos a alimentos listos para el consumo. Los empleados también deben:

- Evitar el contacto directo de las manos con alimentos listos para el consumo, mediante guantes limpios o alguna barrera, como tenazas o papel para charcutería.



- Utilizar el método de inventario de primero en entrar, primero en salir (first in, first out, FIFO, por sus siglas en inglés) usando los artículos más antiguos primero.
- Lavar el producto muy bien con agua potable de la llave antes de cortar, cocinar o servir.
- Usar tablas de cortar diferentes para los productos crudos, la carne, pollo, mariscos crudos y alimentos listos para comer.
- Almacenar las frutas y verduras lejos, y no al lado ni abajo de carne, pollo o mariscos crudos.
- Limpiar y desinfectar las tablas de cortar y los utensilios entre cada uso.
- Mantener todas las frutas y verduras cortadas a 41° Fahrenheit o menos.

Prohibición de recipientes de poliestireno en la ciudad de Nueva York



A partir del primero de enero de 2019, los establecimientos de servicio de alimentos, las unidades móviles de venta de comida, carritos y cafeterías de la ciudad de Nueva York ya no pueden ofrecer, vender ni poseer recipientes de poliestireno de un solo uso para la comida, como envases clamshell para llevar comida, tazas, platos, tazones,

bandejas y hieleras de poliestireno. A partir del primero de julio de 2019, se emitirán citaciones legales, sujetas a multas a los establecimientos que no cumplan con este nuevo requisito.

Hay una gran variedad de alternativas disponibles a los envases de poliestireno, incluyendo aluminio, plásticos rígidos,

papel no recubierto, vidrio y artículos para compostaje. Los establecimientos y los proveedores pueden pedir a los distribuidores de envases que les ofrezcan alternativas a los productos de poliestireno.

Para obtener más información sobre las alternativas, revise el análisis de la Junta Consultiva de Desechos Sólidos de Manhattan (Manhattan Solid Waste Advisory Board, MSWAB) y la lista de [Sugerencias de productos alternativos al poliestireno.](#)

Para obtener información sobre la prohibición de recipientes de poliestireno, [visite nyc.gov/foamban](http://nyc.gov/foamban) o llame al **311**.

Se prohíbe el cannabidiol en los alimentos y las bebidas

En diciembre de 2018, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) indicó que es ilegal agregar cannabidiol (CBD) a los alimentos o las bebidas. Como resultado, el Código de Salud también prohíbe agregar CBD a los alimentos y las bebidas, incluyendo productos de alimentos empacados que contengan CBD.

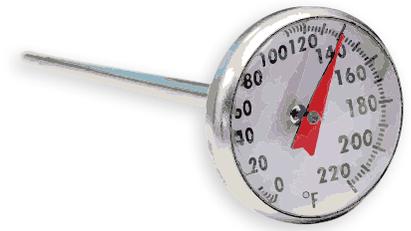
El Departamento de Salud está informando a los establecimientos de servicio de alimentos y a las tiendas de que no se puede agregar CBD a los alimentos ni a las bebidas, y los insta a que dejen de ofrecer alimentos, bebidas y productos de alimentos empacados que

contengan CBD. A partir del primero de julio de 2019, si los operadores no cumplen, el Departamento de Salud embargará los alimentos, las bebidas y los productos de alimentos empacados que contengan CBD; estos productos tendrán que ser devueltos al proveedor o desechados. A partir del primero de octubre de 2019, el Departamento de Salud comenzará a emitir infracciones a los establecimientos de servicio de alimentos que ofrezcan alimentos, bebidas y productos alimenticios empacados que contengan CBD. Las infracciones podrían estar sujetas a multas y puntos de infracción que cuenten para la calificación del establecimiento.



Para obtener más información sobre el CBD en los alimentos o las bebidas, visite el [sitio web de la FDA.](#)

El termómetro calibrado: no puede faltar en la cocina



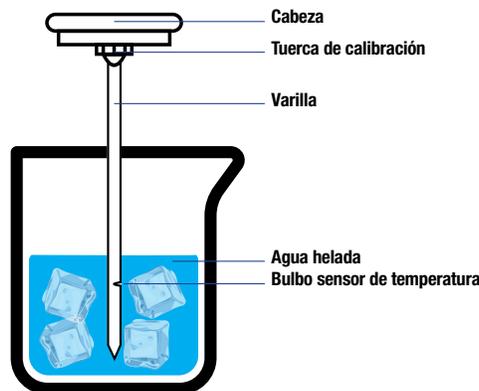
Un termómetro exacto y que funcione es esencial en la cocina de un establecimiento de alimentos; es la única manera de asegurarse de que los alimentos estén a la temperatura requerida. Los termómetros deben calibrarse diariamente para garantizar que la lectura de la temperatura sea precisa (en un rango de 2 grados) y después de un cambio extremo de temperatura o en caso de que se le caiga el termómetro.

La mayoría de los establecimientos usan ya sea un termómetro bimetálico o uno digital. A pesar de que se prefieren los termómetros digitales porque miden la temperatura rápidamente y se pueden usar tanto para alimentos finos como gruesos, la mayoría de los termómetros digitales no se pueden calibrar en la cocina y se deben devolver al fabricante para calibrarlos. Sin importar cuál sea el tipo de termómetro, use estos métodos de calibración que han sido demostrados válidos con el tiempo para verificar que su termómetro esté leyendo las temperaturas con exactitud.



Método de agua helada

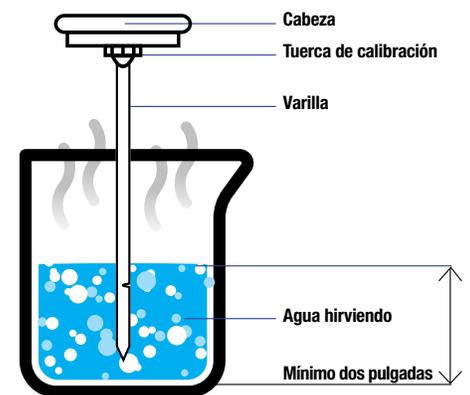
- En un recipiente, cree una mezcla que sea 50 % hielo y 50 % agua.
- Sumerja la varilla del termómetro (incluyendo el bulbo sensor de temperatura) en el agua durante 30 segundos, hasta que el indicador deje de moverse. Asegúrese de que el termómetro no toque la parte lateral ni la base del recipiente.
- Si el termómetro no indica una temperatura de 32 °F, gire la tuerca de calibración hasta que el termómetro indique una temperatura de 32 °F.



- Si el termómetro no indica una temperatura de 32 °F y no tiene una tuerca de calibración, presione el botón de reinicio o cambie la pila y vuelva a probar o bien, reemplace el termómetro por otro.

Método de punto de ebullición

- Vierta agua en un recipiente y déjela hervir.
- Sumerja la varilla del termómetro (incluyendo el bulbo sensor de temperatura) en el agua durante 30 segundos, hasta que el indicador deje de moverse. Asegúrese de que el termómetro no toque la parte lateral ni la base del recipiente.
- Si el termómetro no indica una temperatura de 212 °F, gire la tuerca de calibración hasta que el termómetro indique una temperatura de 212 °F.
- Si el termómetro no indica una temperatura de 212 °F y tiene una tuerca de calibración, presione el botón de reinicio o cambie la pila y vuelva a probar o reemplace el termómetro por otro.





Prueba de conocimientos de seguridad alimentaria

1. ¿Cuándo debe lavar el producto?

- A. Antes de cortarlo
- B. Antes de exprimirlo
- C. Antes de cocinarlo
- D. Todas las opciones anteriores

2. ¿Cuál de estos enunciados sobre CBD es VERDADERO?

- A. La FDA prohíbe agregar CBD a los alimentos o a las bebidas
- B. El Código de Salud de la Ciudad de Nueva York prohíbe agregar CBD a los alimentos o las bebidas
- C. La prohibición de CBD incluye alimentos empacados que contengan CBD
- D. Todas las opciones anteriores

3. Todas las siguientes son opciones de empaques aprobados para los alimentos para llevar, EXCEPTO:

- A. Poliestireno
- B. Papel no recubierto
- C. Aluminio
- D. Plásticos rígidos

4. ¿Cuáles son los dos métodos para calibrar un termómetro?

- A. Método de agua helada y método de punto de ebullición
- B. Método gaseoso y método de ebullición
- C. Método de refrigeración y método de ebullición
- D. Método de congelación y método de temperatura ambiente

5. ¿Cuál de estos ejemplos de productos crudos NO está en gran riesgo de contaminación?

- A. Brotes de alfalfa
- B. Vegetales de hojas verdes
- C. Platanos
- D. Melones



1) Renovar su permiso en línea es fácil. Visite nyc.gov/dohmhperrmits. Es necesario inscribirse. El pago solamente puede efectuarse mediante tarjeta de crédito o débito.

2) ¿Está interesado en 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 acerca del curso de protección alimentaria, visite 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.

6) **Nuevo:** Para pedir un informe que describa el historial de inspección de su restaurante y que dé consejos sobre cómo corregir y prevenir infracciones, Visite el sitio web en inglés nyc.gov/health/foodservice.