

# TEMAS DE Alimentos

N.º 24

EN ESTA EDICIÓN:

- Seguridad alimentaria durante las fiestas
- Mantenga la *Listeria* lejos de su cocina
- Brote de listeriosis vinculado a la suciedad en las superficies de las cocinas
- Agregue sabor, no plomo
- Nuevo requisito de señalización de baño para un único usuario
- Prueba de conocimientos de seguridad alimentaria

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

## Seguridad alimentaria durante las fiestas

Ya sea que ofrezca un menú de opciones especiales o que organice fiestas grandes, la temporada de fiestas suele atraer más clientes y, a veces, más desafíos para la seguridad alimentaria. Adopte buenas prácticas de seguridad alimentaria para proteger a sus clientes de las enfermedades transmitidas por alimentos. Cuenté con un supervisor que tenga un certificado en protección alimentaria disponible en todo momento y siga estos consejos.

**Mantenga sus manos limpias lavándolas con agua corriente y jabón durante 20 segundos.**

**No toque los alimentos listos para comer sin guantes.**

- Use utensilios, como pinzas o cucharas, papel para envolver o guantes descartables.
- Cámbiese los guantes cuando pase de manipular alimentos crudos a alimentos listos para comer, y siempre que los guantes se contaminen o se rompan.

**Siempre limpie y desinfecte los equipos y las superficies que entran en contacto con los alimentos:**

- Después de manipular carne cruda.
- Cuando pase de preparar una comida a otra.
- Después de cuatro horas de uso constante.

- Después de tomarse un descanso.
- De acuerdo con las instrucciones del fabricante de su desinfectante.

**No permita que las bacterias se propaguen mediante la contaminación cruzada.**

- Lave las frutas y los vegetales con agua corriente antes de cortarlas o servir las.
- Al almacenar los alimentos, separe los alimentos lavados o preparados de los alimentos crudos sin lavar.
- Almacene la carne cruda en el estante inferior del refrigerador para evitar que los jugos se derramen sobre otras comidas.

**Cocine todas las comidas hasta que alcancen las temperaturas internas adecuadas.**

- Cocine los rellenos por separado hasta que alcancen los 165 grados Fahrenheit.
- Use huevos pasteurizados cuando prepare platos con huevo que no alcanzarán los 145 grados Fahrenheit.
- Recaliente las sobras hasta que alcancen los 165 grados Fahrenheit.

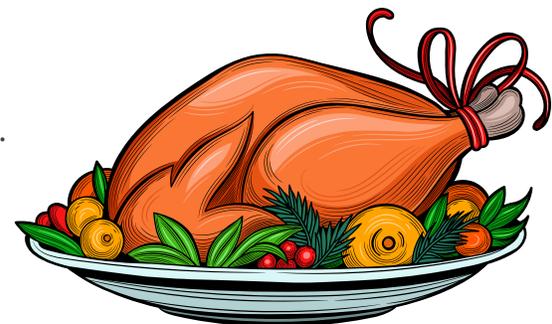
**Mantenga los alimentos para servir a las temperaturas adecuadas.**

- Mantenga los alimentos fríos a 41 grados Fahrenheit o menos.
- Mantenga los alimentos calientes a 140 grados Fahrenheit o más.

**Enfríe los alimentos en el refrigerador usando métodos de refrigeración adecuados.**

- Divida los cortes grandes de carne y aves de corral en trozos o porciones más pequeñas.
- Coloque la sopa, el guisado, las salsas y la salsa de jugo de carne en ollas o recipientes poco profundos.
- Mantenga los alimentos calientes ligeramente cubiertos; si no lo están, protéjalos de la contaminación aérea.

Para obtener más información, visite [nyc.gov/health](http://nyc.gov/health) y busque "health code regulations" (regulaciones del código de salud).



## Mantenga la *Listeria* lejos de su cocina

La listeriosis es una infección grave producida por el germen *Listeria monocytogenes*. Las personas suelen contraer listeriosis después de consumir comida contaminada. Los bebés recién nacidos, los adultos mayores, las embarazadas o las personas que tienen un sistema inmunitario debilitado son las que corren el mayor riesgo de tener esta infección.

La *Listeria* se desarrolla normalmente en las superficies y los equipos de la cocina. En los brotes recientes, se ha identificado a las cortadoras de fiambres como fuente principal de *Listeria*. La cortadora tiene muchas partes, y algunas son difíciles de limpiar. Los restos de comida, la grasa y la suciedad pueden quedar atrapadas en las zonas de difícil acceso, como las placas protectoras y los mangos de la cortadora, donde pueden desarrollarse los gérmenes como la *Listeria*.



Para evitar que la *Listeria* se desarrolle en la cocina de su restaurante:

- Limpie y desinfecte todos los equipos y las superficies que entren en contacto con la comida, como las cortadoras, cada cuatro horas si se los está usando.
  - Desarme las cortadoras para desinfectarlas; pasarle un trapo a la cortadora NO sustituye la limpieza profunda ni la desinfección.

- Inspeccione de manera habitual las superficies de la cocina y de los componentes de los equipos para asegurarse de que no tengan grietas ni otros defectos. Examine los cierres y las uniones de los equipos, como las cortadoras.
- Consulte el material de [orientación de la Administración de Alimentos y Medicamentos](#) sobre cómo mantener la seguridad de las cortadoras.

## Brote de listeriosis vinculado a la suciedad en las superficies de las cocinas

El Departamento de Salud identificó a dos clientes que se enfermaron de listeriosis después de comer la misma ensalada en el mismo restaurante. La *Listeria* se encuentra normalmente en el ambiente y puede desarrollarse en los equipos como los refrigeradores, las cortadoras de fiambre y las tablas para cortar.

Los investigadores del Departamento de Salud visitaron el restaurante, hicieron una inspección y tomaron

muestras mediante el hisopado de superficies, como las tablas para cortar, los abrelatas, los lavamanos y los desagües. Encontraron una muestra que dio positivo para *Listeria*, que era idéntica a la *Listeria* que enfermó a los dos clientes. El restaurante cerró por un tiempo y contrató a un experto para que desinfectara la cocina de manera profesional y se asegurara de que no quedara *Listeria*.



Cumplir el Código de Salud de la Ciudad de Nueva York ayuda a prevenir las enfermedades transmitidas por la comida. Para prevenir un brote de listeriosis en su restaurante, preste especial atención a la limpieza y desinfección adecuadas de los equipos de cocina. Para obtener más información, visite [nyc.gov/health](http://nyc.gov/health) y busque "**listeriosis**".

## Agregue sabor, no plomo

Algunos productos, como las especias compradas en otros países o enviadas desde otros países, pueden tener altos niveles de plomo, incluso cuando no está incluido en la lista de ingredientes. El plomo es un metal perjudicial que puede causar problemas de salud graves, como problemas de aprendizaje y comportamiento en los niños, abortos espontáneos en embarazadas e infertilidad.

Los datos del Departamento de Salud muestran que determinadas especias compradas en el exterior, en especial, en países como Georgia, Bangladesh, Pakistán, Nepal y Marruecos, tienen más probabilidades de contener altos niveles de plomo en comparación con especias similares compradas en los EE. UU.

Las especias pueden contaminarse de manera intencional (agregando plomo como colorante o para aumentar el peso del producto) o de manera accidental (al procesarlas con equipos que no cumplen los



estándares). La presencia de plomo en el aire, en el polvo o en la tierra donde se cultiva o se procesan los alimentos también puede contaminar las especias.

Para reducir el riesgo de exponer a sus clientes y a su personal al plomo,

compre las especias en los EE. UU.

Para obtener más información, llame al **311** o visite [nyc.gov/hazardousproducts](https://nyc.gov/hazardousproducts) y haga clic en "**Foods and Spices**" (Alimentos y especias).

## Nuevo requisito de señalización de baño para un único usuario

La ley de la Ciudad de Nueva York ahora exige que los baños para un único usuario en los restaurantes sean de género neutro (disponibles para personas de cualquier sexo). Los responsables de restaurantes deben colocar un cartel de género neutro al lado de la puerta de cada baño para un único usuario. No se exige un cartel específico, pero el cartel que se coloque debe dejar en claro que el baño está disponible para todas las personas.

Para obtener más información, lea la [hoja informativa del Departamento de Edificios](#).





## Prueba de conocimientos de seguridad alimentaria

- Una nueva ley de NYC exige que todos los baños para un único usuario en los restaurantes:**

A. Tengan bombillas LED.	C. Tengan un secador de manos de aire.
B. Estén disponibles para las personas de cualquier sexo y tengan un cartel de género neutro junto a la puerta.	D. Tengan una cerradura de pestillo.
- ¿Con qué tipo de equipos de cocina se han vinculado los brotes recientes de listeriosis?**

A. Las jugueras	C. Los sartenes
B. Las cortadoras de fiambre	D. Las cocinas
- Para reducir el riesgo de exposición al plomo, ¿qué productos debería comprar de proveedores de los EE. UU. únicamente?**

A. Especias	C. Carnes
B. Servilletas	D. Lechuga
- Durante la temporada de fiestas, en la que hay mucha actividad, ¿qué debe hacer para mantener seguros a sus clientes?**

A. Limpiar y desinfectar los equipos y las superficies que entran en contacto con los alimentos.	C. Cocinar, refrigerar y conservar los alimentos a la temperatura adecuada.
B. Evitar la contaminación cruzada.	D. Todas las opciones anteriores.
- Para evitar que la *Listeria* se desarrolle en la cocina de su restaurante, ¿con qué frecuencia debe limpiar y desinfectar los equipos y las superficies que entran en contacto con los alimentos?**

A. Cada cuatro días si se los está usando.	C. Cada cuatro semanas si se los está usando.
B. Cada cuatro horas si se los está usando.	D. Cada cuatro meses si se los está usando.



## ¿Sabía usted?

1) Renovar su permiso en línea es fácil. Visite el sitio web en inglés [nyc.gov/dohmhpermits](https://nyc.gov/dohmhpermits). Es necesario inscribirse. El pago es solamente con tarjeta de crédito o débito.

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

3) Llegue a un acuerdo en relación con 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](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 el sitio web en inglés [nyc.gov/health/foodservice](https://nyc.gov/health/foodservice).

6) Para pedir un informe del historial de inspecciones de su restaurante y que dé consejos sobre cómo corregir o prevenir las infracciones, visite el sitio web en inglés [nyc.gov/health/foodservice](https://nyc.gov/health/foodservice).

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