

Ciudad de Grand Prairie

# Algo Para Pensar

División de Calidad Ambiental  
 P.O. Box 53045 Grand Prairie, TX 75053-4045  
[www.GPTX.org/EnvironmentalQuality](http://www.GPTX.org/EnvironmentalQuality)

Verano 2009, Número 2

## Alimentos Potencialmente Peligrosos

Controles inadecuados de temperatura son los factores más comunes que contribuyen a brotes de enfermedad por alimentos. Bacterias que causan enfermedad crecen bien en alimentos altos en proteínas tales como carnes, aves, mariscos, huevos, lácteos, vegetales como los frijoles, y cereales como el arroz. Debido al alto potencial de estos alimentos para crecer bacteria rápidamente son conocidos como "alimentos potencialmente peligrosos" PHF.

### Temperatura en Zona de Peligro

El rango de temperatura

al cual bacteria crece mejor en alimentos es entre 41°F and 140° F. La meta de los controles de temperatura es mantener los alimentos fuera de la "zona de peligro", ó pasar los alimentos por esta zona rápidamente.

### Controles de Temperatura

Usar controles de temperatura reduce el potencial de que bacteria peligrosa crezca en los alimentos. Los controles son usados cuando los alimentos son recibidos, cuando permanecen en frío ó caliente, durante el cocimiento, enfriamiento ó recalentamiento.

### Alimentos Potencialmente Peligrosos incluye:

◊ De origen animal que estan crudos ó tratados con calor. Ejemplos: huevos, leche, carnes y aves.

◊ De origen vegetal tratados con calor como el arroz cocido, frijoles refritos y papas.

◊ Melones cortados, incluyen la sandia, el melón y el honeydew, ajo y mezclas de aceites.



### En esta edición:

Pasos Simples Para Pasar Una Inspección	2
Consejos Para Combatir Bacteria En Su Cocina	2
Tarjetas de Manipuladores de Alimentos	2
Desbordamiento De Alcantarillas	3
Administrador De Alimentos Certificado	4
Apagones	5

Visite [www.GPTX.org/EnvironmentalQuality](http://www.GPTX.org/EnvironmentalQuality) y haga click en Permits and Policy para encontrar solicitudes y otra información.

## El Virus de la Influenza H1N1 2009 y la Industria de Alimentos

El virus H1N1 2009 no parece transmitirse por consumo de alimentos. De igual manera, empleados de servicios de alimentos que tengan síntomas de enfermedad respiratoria como estornudos, tos, secreción nasal con descargas muco-purulentas en los ojos, nariz ó boca no deben trabajar con equipo expuesto, utensilios, ó artículos descartables.

La transmisión del virus

en un restaurante podría ocurrir a través de las rutinas normales de infección que suceden en los lugares públicos ó privados — inhalación del virus expulsado por individuos infectados cuando tosen, estornudan, y al tocar



superficies contaminadas con el virus, y luego se tocan los ojos, boca, ó la nariz. Cualquier persona que tiene ó que parece tener una enfermedad en la que hay una posibilidad razonable de que alimentos, superficies de contacto de alimentos, ó materiales de empaque de

alimentos puedan contaminarse, deberían permanecer en casa. Los administradores deben tomar las medidas razonables para asegurarse que el personal reporte enfermedades a sus supervisores. Aliente a sus empleados a vacunarse contra la influenza común en Octubre, y el H1N1 2009 cuando se hagan disponibles las vacunas respectivas.

# Pasos Simples Para Pasar Una Inspección

**Siga Estos Simples Pasos** para asegurar que su establecimiento cumpla con los requisitos de TFER (Reglas de Establecimientos de Comida de Texas) y las ordenanzas de la Ciudad de Grand Prairie.

## Documentación

Los establecimientos de comida deben tener por lo menos un Administrador de Comida Certificado por la Ciudad de Grand Prairie y tarjetas de la Ciudad de Grand Prairie para cada empleado Manipulador de Alimentos. Los permisos deben estar en plena vista pública. Las trampas de grasas deben ser limpiadas de acuerdo al permiso, y los comprobantes deben estar disponibles para inspección durante dos años.

## Control de Temperatura

Guarde la comida fría abajo de 40°F, comida caliente arriba de 135°F, y comida congelada a/ó por debajo de 0°F. Cocine los PHF a un mínimo de 165°F, y descongele los productos congelados en el refrigerador, bajo agua fría que corra, ó en un microondas si el artículo será cocinado inmediatamente.

## Proteja la Comida de Contaminación

Guarde artículos cocinados arriba

de cualquier comida cruda. Cubra la comida con tapaderas ó plástico de cocina, y etiquete apropiadamente. Use utensilios apropiados ó guantes para reducir el contacto directo con la comida preparada. No olvide mantener todos los artículos de comida 6 pulgadas arriba del suelo.



## Higiene del Empleado y Lavado de Manos

Provea agua caliente y fría, jabón y toallas de papel en todos los lavamanos. Estas unidades son para lavar las manos solamente y no para preparar alimentos. Lave las manos antes y después de manipular alimentos. Use guantes y cubra el cabello con gorras ó mallas.

## Sanitización de Superficies de Contacto de Alimentos

Use una solución de 2 ml de cloro por 1L de agua o cualquier desinfectante aprobado y siga las instrucciones del fabricante. Mantenga las superficies limpias y en buenas condiciones, y descarte utensilios deteriorados. Lave los utensilios, platos y equipo en el lavaplatos de tres compartimientos, ó en la máquina de lavado.

## Superficies Sin Contacto de Comida:

### Mantenimiento/Sanitización

Mantenga las superficies limpias. Pisos, paredes y techos deben estar limpios y en buen estado. Las superficies deben ser no-absorbentes y fácil de limpiar. Asegurese del funcionamiento apropiado del lavaplatos mecánico.

### Sanitarios

Mantenga los sanitarios limpios, incluyendo el piso, paredes y techos. Provea: papel toilet, basureteros, agua fría y caliente, jabón y toallas de papel.

### Desechos: Almacenamiento y Eliminación

Saque los desechos del área de preparación periódicamente. Guarde los desechos de manera sanitaria. Recipientes de basura deben ser a prueba de fugas y pestes, no-absorbentes y con tapaderas seguras.

### Control de Pestes

Cubra cualquier abertura para prevenir que pestes ingresen. Elimine fuentes de agua y comida. Considere contratar servicios profesionales. Etiquete químicos y pesticidas y guardelos lejos de áreas de preparación de alimentos

## Consejos Para Combatir Bacteria en su Cocina

Bacteria puede esparcirse en la cocina y llegar a sus manos, tablas de cortar, utensilios, superficies, comida y equipo. Para combatir bacteria siempre:

- ◆ Lave las manos con jabón y agua tibia por 20 segundos, antes y después de manipular alimentos, y después de usar el sanitario.
- ◆ Lave las tablas de cortar, platos, utensilios y superficies con agua y jabón después de preparar alimentos y antes de continuar con otro alimento.
- ◆ Use sanitizantes aprobados para desinfectar superficies de contacto de alimentos incluyendo el equipo. Compruebe la concentración de la solución periódicamente para asegurar efectividad.
- ◆ Considere usar toallas de papel para limpiar las superficies. Si usa toallas de tela, lavelas a menudo con agua caliente en la máquina lavadora.
- ◆ Enjuague frutas frescas y verduras bajo agua potable incluyendo aquellas con cáscara que no se coma.

- ◆ Frote la cáscara de frutas y vegetales bajo el agua potable ó frotelas con un cepillo de vegetales limpio mientras las enjuaga con agua potable.



## Desbordamiento de Alcantarillas

Desbordamientos de Alcantarillas (SSOs) son descargas de aguas negras del alcantarillado. Los SSOs pueden liberarse en el piso de su cocina, baños, áreas de almacenaje ó en cualquier lugar, calle ó río. SSOs ocasionalmente ocurren en todo alcantarillado.



♦ Agua en exceso se filtra a través de la tierra hacia la tubería con fugas que no se diseñaron para aguas pluviales.

### Riesgos

Debido a que los SSOs son aguas negras pueden

tener bacteria, virus, parásitos y hongos. Si un SSO ocurre, debe actuar rápido. Llame a un plomero profesional y temporalmente suspenda las operaciones, ó cierre el negocio hasta que el sistema este reparado. Descarte todos los artículos de comida y desinfecte todo lo que tuvo contacto con el SSOs.

### Reduciendo ó Eliminando SSOs

Muchos SSOs son causados por mantenimiento inadecuado, ó capacidad inadecuada. Estos SSOs pueden reducirse ó eliminarse así:

♦ Limpieza y mantenimiento de la alcantarilla, ó mejoras en la capacidad.

♦ Reducción de la infiltración é in-flujo rehabilitando el sistema y reparando tubería rota ó con fugas.

♦ Limpiar la trampa de grasa de acuerdo a las especificaciones de su permiso y guardando los comprobantes por dos años.

Problemas que causan SSOs:

- ♦ Bloqueos en las líneas debido a basura, sedimento ó acumulación de grasas y aceite.
- ♦ Deterioro de la Alcantarilla: instalación inapropiada ó falta de mantenimiento.
- ♦ Tubería quebrada; raíces de árboles crecen en la tubería; secciones de tubería se asientan ó mueven y las uniones se desajustan; y sedimento u otro material se acumula y causan que la tubería se quiebre ó colapse.

## CLASE DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

### CALENDARIO

#### 2009-2010

Agosto 6	9:00 AM	4:30 PM
Agosto 20	9:00 AM *	4:30 PM
Septiembre 3	9:00 AM	4:30 PM
Septiembre 17	9:00 AM	4:30 PM*
Octubre 1	9:00 AM	4:30 PM
Octubre 15	9:00 AM*	4:30 PM
Noviembre 5	9:00 AM	4:30 PM
Noviembre 19	9:00 AM	4:30 PM*
Diciembre 3	9:00 AM	4:30 PM
Diciembre 17	9:00 AM*	4:30 PM

#### 2010

Enero 7	9:00 AM	4:30 PM
Enero 21	9:00 AM	4:30 PM*
Febrero 4	9:00 AM	4:30 PM
Febrero 18	9:00 AM*	4:30 PM
Marzo 4	9:00 AM	4:30 PM
Marzo 18	9:00 AM	4:30 PM*
Abril 1	9:00 AM	4:30 PM
Abril 15	9:00 AM*	4:30 PM
Mayo 6	9:00 AM	4:30 PM
Mayo 20	9:00 AM	4:30 PM*
Junio 3	9:00 AM	4:30 PM
Junio 17	9:00 AM*	4:30 PM
Julio 1	9:00 AM	4:30 PM
Julio 15	9:00 AM	4:30 PM*
Agosto 5	9:00 AM	4:30 PM*
Agosto 19	9:00 AM	4:30 PM*

\*Spanish only.

## Tarjetas de Manipulador de Alimentos

La Ciudad de Grand Prairie requiere que cada empleado que manipula comida ó utensilios (incluyendo cocineros, panaderos, bartenders, meseros, carniceros, personal de entrega, cajeros y lavaplatos entre muchos más) obtenga una tarjeta de Manipulador de Alimentos. Las tarjetas deben obtenerse dentro de 45 días de inicio de empleo. Dueños ó administradores que permitan a los empleados trabajar sin la tarjeta será sujetos a acciones legales.

Certificados de Manipulador de Alimentos de otras ciudades y de cursos aprobados serán aceptados. Esos certificados deben ser reemplazados por certificados de la Ciudad de Grand Prairie. Una cuota de \$10.00 se requiere con la documentación apropiada como licencia de manejo, identificación de Texas, identificación consular y prueba de entrenamiento de manipulación de alimentos. Se cobran \$5.00 para duplicados de la tarjeta. Solamente

el original de la tarjeta de manipulación de alimentos será aceptado.

Se requiere pre-registro para atender a clase. Las clases con menos de 10 personas pueden cancelarse. Para pre-registrarse llame a la División de Calidad Ambiental al 972-237-8055.

Las clases se ofrecen el 1<sup>er</sup> y 3<sup>er</sup> Jueves de cada mes a las 9:00 a.m. y 4:30 p.m. en la alcaldía en el 317 College Street. Una clase el 3<sup>er</sup> jueves se ofrece en español. Favor de llegar por lo menos 15 minutos antes para registrarse. Las clases inician a la hora establecida y los que lleguen tarde no serán admitidos. Personas que no tengan la cuota, identificación ó que lleguen tarde no podrán entrar. La ciudad acepta pagos con dinero efectivo o cheques con identificación apropiada.

## Ciudad de Grand Prairie

Departamento de Servicios Ambientales  
División de Calidad Ambiental  
201 NW 2nd Street Suite. 100  
Grand Prairie, TX 75050  
Phone: 972-237-8055  
Fax: 972-237-8228



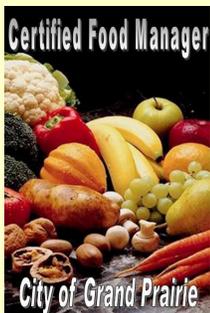
go green. breathe clean.

**Creando Admiradores Fanáticos al  
Entregar Servicio de Categoría Mundial**

Este boletín informativo es una publicación de:  
**Departamento de Servicios Ambientales  
División de Calidad Ambiental**  
Envíe sus comentarios y sugerencias a:  
**Editor: Werner Rodriguez**  
Phone: 972-237-8056  
Fax: 972-237-8228  
Email: wrodriguez@gptx.org

Entérese en  
[www.AirNorthTexas.org](http://www.AirNorthTexas.org)

## Administrador de Alimentos Certificado



Cada establecimiento de comida requiere un Administrador de Alimentos Certificado por la Ciudad de Grand Prairie. La clase de Administrador Certificado se ofrece en varios sitios a través del Internet.

Cuando reciba su certificado, debe venir a nuestra oficina, traer el certificado original y pagar \$25.00 para obtener el Certificado de Administrador de Alimentos de la Ciudad de Grand Prairie. Este certificado debe ser colocado en plena vista pública.

Ordenanzas de la ciudad establecen que un administrador/supervisor, que a completado un curso de certificación de Administrador de Alimentos en una institución acreditada por el Departamento de Servicios de Salud del Estado de Texas (DSHS), este presente mientras el establecimiento esta abierto. Operadores sin personal certificado presente mientras el establecimiento este operando serán multados por esta violación.

El entrenamiento en administración de protección de alimentos es necesario para asegurar la salud y seguridad pública, para cumplir con leyes estatales y locales, y para introducir administradores y empleados a las practicas de comida segura actuales. Este curso debe cumplir con los requisitos estatales de acreditación. Para una lista de instituciones acreditadas por DSHS visite:

[www.dshs.state.tx.us/foodestablishments/handler.shtm](http://www.dshs.state.tx.us/foodestablishments/handler.shtm)

## Apagones

Apagones pueden ocurrir en cualquier época del año y, a menudo, toma varias horas para que la electricidad se restaure. Sin electricidad ó una fuente de frío, la comida almacenada en enfriadores puede volverse peligrosa. Bacteria en la comida crece rapidamente a temperaturas entre 40°F y 135°F.



Para reducir el potencial de enfermedades por alimentos por deterioro debido a apagones y otros problemas asociados a eventos de clima severo, causas naturales ó creadas por el hombre, usted debe tomar la acción apropiada

### Como prepararse para una posible emergencia:

- ◆ Mantenga termómetros en los equipos de enfriamiento. Este le indicará la temperatura dentro del equipo en caso de apagones y ayudará a determinar la seguridad de la comida.
- ◆ Asegurese que el congelador

marque 0°F o menos, y el refrigerador esté a 40°F ó menos.

- ◆ Congele los artículos refrigerados que no utilizará inmediatamente — esto ayuda a mantenerlos en la zona segura por más tiempo.
- ◆ Planifique por anticipado y conozca donde conseguir hielo seco ó en bloques.

### Pasos a seguir despues de una emergencia meteorológica:

- ◆ Contrate servicios de enfriamiento móviles ó portátiles en caso de apagones ú otras emergencias.
- ◆ Notifique a la División de Calidad Ambiental.
- ◆ Mantenga las unidades de enfriamiento cerradas para conservar el frío por un período prolongado.
- ◆ Obtenga hielo seco ó en blo-

ques para mantener el refrigerador y congelador tan frío como sea posible si el apagón va a durar un periodo prolongado. Cincuenta libras de hielo seco pueden mantener un congelador de 18 pies cubicos por 2 días.

- ◆ Si el apagón a durado varios días, observe la temperatura en las unidades. Si el termómetro lee 40 °F ó menos, la comida esta segura.
- ◆ Si un termómetro no ha sido mantenido dentro de las unidades, chequee cada paquete de comida para determinar su seguridad. Si la temperatura esta dentro de los rangos apropiados, la comida es segura.
- ◆ Descarte comida refrigerada perecedora como la carne, los lacteos, huevos, aves y pescado despues de 4 horas sin electricidad. Descarte los productos en bolsas de plástico y desnaturalizelos con cloro ó jabón líquido y coloquelas en el basurero. Si el basurero se llena, ó grandes cantidades de comida serán descartadas llame a Duncan Disposal para que recoga la basura.