



# Algo Para Pensar

Creando Admiradores  
Fanáticos al Entregar  
Servicio de Categoría  
Mundial!

## SEGURIDAD ALIMENTICIA

Seguridad Alimenticia es el proceso para reducir riesgos de enfermedades causadas por alimentos que usted prepara. Inspecciones de Seguridad Alimenticia se efectúan para asegurarse que buenas prácticas están en uso para reducir riesgos de enfermedades por alimentos. Puede su cocina pasar una inspección de Seguridad Alimenticia? Están todas las áreas de su cocina preparadas? Observe 3 aspectos que pueden ayudarle a pasar una inspección exitosamente.

### ⇒ Controlar

Asegurese de chequear de donde vienen sus alimentos. Son de una compañía regulada por la USDA? Cuantas compañías manejan los alimentos antes de llegar a su negocio? Alguna de esas compañías es regulada por la USDA? Estas preguntas son vitales para el riesgo que conllevan las enfermedades causadas por alimentos.

### ⇒ Limpiar

Los utensilios, equipo y personal deben estar limpios. Las bacterias se propagan y multiplican cada 20 segundos. Al final de un turno de 4 horas, 1 puede convertirse en 720. Limpiar y sanitizar utensilios y equipo debe hacerse por lo menos cada 4 horas. Lavado de manos debe efectuarse cada 15 min, dependiendo de las actividades efectuadas. El administrador debe utilizar métodos para recordar a los empleados lavarse las manos periodicamente ó después de manejar diferentes productos para prevenir contaminación cruzada.

### ⇒ Organizar

Organize cada área de su cocina. No solo debe organizar los documentos (tarjetas de manejo de comida, recibos de la trampa de grasa, etc.) también organizarse la comida. Separe Alimentos Potencialmente Peligrosos (carne, pescado, etc.) de otros productos (frutas, vegetales, etc.). Esto es para asegurarse que los alimentos peligrosos no goteen jugos con bacterias sobre alimentos no peligrosos.

Ciudad de Grand Prairie  
Departamento de Servicios Ambientales  
P.O. Box 53045  
Grand Prairie, TX 75053-4045  
972-237-8055  
[www.gptx.org/environmentalservices](http://www.gptx.org/environmentalservices)



### INSPECCIONES EN ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA

Sabía usted que los inspectores de la Ciudad de Grand Prairie buscan violaciones basadas en factores de riesgo de enfermedades causadas por alimentos del Control de Enfermedades (CDC)? Hay seis factores:

Temperatura Apropia de Retención	Contaminación Cruzada
Salud é Higiene de Empleados	Fuente de Alimentos
Temperatura Apropia de Cocción	Contaminación Ambiental

Todos los administradores certificados para protección de alimentos, dueños y quienes manejan alimentos deben conocer estos factores, si se ignoran, pueden resultar en causa de enfermedades por alimentos asociados a su establecimiento. Estos factores deben controlarse como parte diaria de las operaciones. Familiarícese con ellos y con las acciones correctivas necesarias para cumplir con leyes federales, estatales y locales. Si tiene preguntas, o no sabe que buscar, o que acción correctiva debe tomar, la División de Calidad Ambiental puede ayudarle a tener un establecimiento libre de riesgos.

Visitenos en-linea en [www.gptx.org/environmentalservices](http://www.gptx.org/environmentalservices).

### DENTRO....

Clases Para Obtener Tarjeta de Alimentos	2
Diez Principales Violaciones en Establecimientos de Comida	2
Contaminación Cruzada	3
Programa de Clases de Manejo de Alimentos	3
Guía Para Clases de Manejo de Alimentos en su Establecimiento	3
Información Acerca de la Trampa de Grasa	4
Contacto con Manos Descubiertas	4

### Tarjetas de Manipuladores de Comida

La Ciudad de Grand Prairie requiere que cada empleado que manipula alimentos ó utensilios (incluyendo cocineros, panaderos, camareros, meseros, carniceros, lavaplatos, bartenders, personal de entrega, cajeros, y productores de alimentos, de ambos sexos) a obtener una Tarjeta de Manipulador de Alimentos. Las tarjetas deben obtenerse dentro de 45 días de inicio de empleo. Cualquier administrador o dueño que permita a los empleados trabajar sin la tarjeta esta sujeto a acciones legales.

Certificados de Manipulador de Comida de otras ciudades y de cursos aprobados serán aceptados. Esos certificados deben reemplazarse con certificados de la Ciudad de Grand Prairie para exención de asistencia a clase. Una cuota de \$10.00 se requiere con la documentación apropiada como licencia de manejo, certificado de nacimiento, identificación de Texas, identificación consular y prueba de entrenamiento en manipulación de alimentos. Hay una cuota de \$5.00 para duplicados de la tarjeta. Solamente el certificado original de la tarjeta de manipulación de alimentos será aceptado.

Se requiere pre-registro para atender la 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 3er jueves se ofrece en español. Clases en Mandarín estan disponibles limitadamente. Favor de arribar 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 en efectivo ó cheques con identificación apropiada.

#### PREPARADO PARA UNA INSPECCION?

##### PRINCIPALES VIOLACIONES EN GRAND PRAIRIE

10. Establecimiento No Es a Prueba de Roedores
9. Superficies de Contacto con Alimentos Sucias
8. Lavado de Manos Inadecuado
7. Fuentes de Alimentos No Aprobado/Sin Etiquetas
6. No Plan HACCP (tiempo como control de salud pública)
5. Contaminación Cruzada
4. Contacto de Manos Descubiertas con Alimentos
3. Trampa de Grasa No Mantenida Según Programa
2. No Tarjetas de Manipulación de Alimentos
1. No Administrador de Alimentos Certificado (Certificado de la Ciudad de Grand Prairie)



# HACCP



**Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP en inglés)** es un enfoque sistemático y preventivo para seguridad alimenticia, que trata peligros físicos, químicos y biológicos como medio de prevención en lugar de inspección final del producto. HACCP es usado en la industria de la comida para identificar peligros potenciales para que acciones correctivas conocidas como Puntos Críticos de Control (CCP en inglés) puedan tomarse para reducir ó eliminar los riesgos. El sistema es usado en todas las etapas de producción alimenticia y procesos de preparación incluyendo empaquetado y distribución. HACCP es un concepto así como un método de operaciones. Cuando se trata de patógenos, "vista, olor y sabor" no son suficientes. Usted debe tener control sobre el proceso, la materia prima, el ambiente y la gente, empezando desde el inicio de los sistemas de producción de alimentos como sea posible. Tener un plan HACCP le dará:

- ▶ Mejorar sus operaciones desde el punto de vista regulativo y dar seguridad a sus productos.
- ▶ Reducir las probabilidades de enfermedades causadas por alimentos.
- ▶ Identificar y documentar en donde se necesitan correcciones.
- ▶ Lo hará revisar su operación para seguridad alimenticia é implementar controles an areas de preocupación.

Los empleados deben saber la forma básica de como los organismos se multiplican, sobreviven y mueren. Esta información es esencial para que usted haga un buen trabajo controlando microorganismos en la cadena de distribución alimenticia. Esta información debe estar disponible a los empleados antes de iniciar un programa HACCP.

Para más información sobre HACCP visite :[www.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html](http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html)



**Contaminación Cruzada**

Contaminación cruzada es la transferencia de bacteria dañina de un alimento a otro, tablas de cortar, utensilios, etc., si no se manejan bien. Cuando manipule productos es importante: Ser Inteligente, Mantener Comidas Separadas No-Cruce-Contamine. Siguiendo simples pasos usted puede prevenir contaminación cruzada y reducir los riesgos de enfermedades por alimentos.

- ▶ Cuando Refrigere Alimentos:
  - Ponga carne, aves y mariscos crudos en recipients de grado alimenticio para prevenir que jugos, que usualmente contienen bacteria, goteen sobre otros productos.
  - Almacene comida basada en la temperatura de cocción; baja temperatura arriba de alta temperatura (por ejemplo, pescado arriba de pollo).
- ▶ Cuando Prepare Alimentos:
  - Lávese las manos a menudo. Use guantes si manipula alimentos listos para comer.
  - Use sanitizantes aprobados y trapos limpios para limpiar superficies o derrames.
  - Sanitize tablas de cortar, platos y superficies después de cada alimento.
- ▶ Tablas de Cortar:
  - Siempre use tablas limpias..
  - Si es posible, use una tabla para carne cruda y otra para verduras frescas
  - Cuando las tablas se desgasten ó se hacen difíciles de limpiar reemplacelas.
- ▶ Marinando Alimentos:
  - Siempre utilice temperaturas menores de 40° F.
  - La salsa marinada debe descartarse ó hervirse si la utiliza.
- ▶ Cuando Sirva Comidas:
  - Siempre use un plato limpio.
  - Nunca ponga comida cocinada en platos ó tablas donde preparó comidas crudas.
- ▶ Cuando Guarde Sobras:
  - Refrigere ó congele sobras dentro de 2 horas ó antes en recipientes limpios, poco profundos y cubiertos para prevenir la multiplicación de bacteria peligrosa.



**ESQUEMA DE CLASES DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA 2008-2009**

<b>OCTUBRE 2</b>	
9:00 AM	4:30 PM
<b>OCTUBRE 16</b>	
9:00 AM <b>SP</b>	4:30 PM
<b>NOVIEMBRE 6</b>	
9:00 AM	4:30 PM
<b>NOVIEMBRE 20</b>	
9:00 AM	4:30 PM <b>SP</b>
<b>DICIEMBRE 4</b>	
9:00 AM	4:30 PM
<b>DICIEMBRE 18</b>	
9:00 PM <b>SP</b>	4:30 PM
<b>ENERO 15</b>	
9:00 AM	4:30 PM <b>SP</b>
<b>FEBRERO 5</b>	
9:00 AM	4:30 PM
<b>FEBRERO 19</b>	
9:00 AM <b>SP</b>	
<b>MARZO 5</b>	
9:00 AM	4:30 PM
<b>MARZO 19</b>	
9:00 AM	4:30 PM <b>SP</b>
<b>ABRIL 2</b>	
9:00 AM	4:30 PM
<b>ABRIL 16</b>	
9:00 AM <b>SP</b>	4:30 PM
<b>MAYO 7</b>	
9:00 AM	4:30 PM
<b>MAYO 21</b>	
9:00 AM	4:30 PM <b>SP</b>

**SP=Español**

**GUIA PARA ENTRENAR MANIPULADORES DE COMIDA EN SU ESTABLECIMIENTO**

La División de Calidad Ambiental (EQD en inglés) de la Ciudad de Grand Prairie aprueba entrenamiento para manipulación de alimentos a empleados en establecimientos de comida por un Administrador Certificado en Protección de Alimentos (CFPM en inglés). Permisos de Manipulador de Alimentos serán otorgados a los empleados que asistan a una clase aprobada que llene los siguientes requisitos:

- El entrenador debe ser Administrador Certificado en Protección de Alimentos a través del Departamento de Servicios de Salud del Estado (DSHS en inglés) ó a través de un programa acreditado por DSHS ó sitio con licencia para otorgar exámenes y certificados.
- El CFPM debe presentar su certificado y un curriculum describiendo las clases y los exámenes.
- El entrenamiento debe consistir en por lo menos 45 minutos de instrucción oral y/o presentación en video (detallando la materia) aprobado por EQD por lo menos **45 días hábiles** antes de la clase. Instrucciones en Español y exámenes son requeridos para empleados de habla hispana sin interpretación escrita ó verbal en Inglés.
- Los Temas **mínimos** a incluir son:
  1. Seguridad Alimenticia General y de Emergencia
  2. Causas de Enfermedades Causadas por Alimentos
  3. Higiene Personal
  4. Limpieza y Sanidad
  5. Contaminación Cruzada
  6. Abuso de Tiempo y Temperatura



Los estudiantes deben pasar un examen escrito con una puntuación mínima del 70%. Una lista legible con la fecha del examen, nombre de los examinados, fechas de nacimiento y \$10.00 por cada uno, debe presentar a la División de Calidad Ambiental por lo menos **5 días hábiles** después de la clase. Cuando los exámenes completados con lista legible sean presentados a EQD, el personal administrativo preparara las tarjetas para cada participante con la calificación solicitada.

**Para más información llame a la División de Calidad Ambiental al (972) 237-8055.**

**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

**CIUDAD DE GRAND PRAIRIE**



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

**Que Debe Saber Acerca Del Manejo De La Grasa En Su Restaurante**

Desbordamientos del drenaje pueden ocurrir cuando las líneas de drenaje son obstruidas por aceites y grasas (FOG=Fats, oil and grease). Para trabajar efectivamente, los sistemas de drenaje deben trabajar adecuadamente desde los drenajes hasta la planta de tratamiento. Desperdicio sanitario normal se maneja sin dificultad, pero los desperdicios FOG se acumulan en las paredes causando bloqueos en los sistemas de drenaje.

**Mejores Prácticas Administrativas - Sus Responsabilidades:**

- Limpie su trampa de grasa de acuerdo a la frecuencia establecida en su permiso de salud.
- Solo utilice profesionales autorizados por la Ciudad de Grand Prairie.
- El generador (usted) debe tener 2 copias del ticket de limpieza. La copia dorada (recibo de transporte) deberá ser entregada al dueño ó administrador inmediatamente. La copia rosada (recibo de disposición) deberá recibirlo dentro de 15 días del mantenimiento de la trampa.
- Usted debe guardar ambas copias por un período mínimo de 2 años.
- La trampa debe ser vaciada completamente con cada limpieza.
- Entrene a su personal en el manejo de las grasas y aceites.

Durante las inspecciones, los inspectores de la Ciudad de Grand Prairie enforzarán estrictamente los requerimientos de la trampa de grasa.

Para más información llame al 972-237-8055.

**Contacto Con Manos Descubiertas**

En establecimientos de comida, es crítico que los empleados eviten contacto con manos descubiertas y comidas listas para comer (RTE). Evitar dicho contacto provee una medida adicional para interrumpir la transmisión de las enfermedades, cuando son usadas en combinación con exclusión/restricción de trabajadores enfermos y lavado de manos apropiado. Los peligros presentes por el contacto de manos descubiertas son la posible transferencia de bacterias, virus ó parasitos patógenos de las manos de los empleados a los alimentos.

**Recomendaciones**

- Use utensilios adecuados como papel de deli, espátulas, tenazas o guantes de un solo uso.
- Implemente un programa de entrenamiento instruyendo a los empleados acerca de los peligros del contacto con manos descubiertas y RTE, lavado apropiado de manos y los principios de los procedimientos seguros de preparación de comida.
- Asegurese que los empleados se laven las manos y partes expuestas de los brazos antes de retornar a sus estaciones de trabajo.
- Asegurese que los empleados enfermos no lleguen a trabajar.

Recuerde: el contacto inapropiado con alimentos RTE es una violación de leyes y regulaciones federales, estatales y locales. **NO LO HAGA!**

**Manipulando Frutas y Vegetales**

Preocupado por el potencial de *E. coli*, *salmonella* ú otra contaminación bacteriana solo cuando se trata de carnes, aves y pescados? Sabía usted que los mismos riesgos se corren con las frutas y vegetales?

Qué puede hacer para proteger su establecimiento? La respuesta es simple: examine, separe y limpie.

**EXAMINE**

Examine bien cada pieza de frutas y verduras antes de comprarlos. Compre productos de buena apariencia y regulados por la USDA. No compre productos golpeados, marchitos, con moho ó ligosos. Descarte cualquier producto en su posesión con signos de estar estropeado.

**SEPARARE**

Frutas y vegetales deben guardarse y prepararse separados de carnes, aves y pescado. Si es posible, guardelos en estantes diferentes. Esto reducirá riesgos de contaminación cruzada. Si guarda productos agrícolas y de animales en el mismo estante; los primeros deben ir arriba de los otros.

**LIMPIAR**

Equipo y utensilios usados para guardar y preparar productos agrícolas deben de limpiarse y sanitizarse antes de usarlos; esto evitará la contaminación cruzada. Lavar frutas y verduras requiere solo cepillarlas bajo agua fría, agua potable (use cepillo para productos agrícolas -- cuando sea apropiado).