INVIERNO EDICIÓN DE 2024

Algo en Que Pensar

En esta Edición:

Higiene de las Manos.....2

Seguridad de los Productos.....2

Descongelación de Alimentos Congelados.....3

Enfermedad Química Transmitida por los Alimentos.....3

Manual de Emergencia para Gerentes 4

Mantenimiento de Trampas de Grasa.....4

Get Fit GP

¡Comprométete con Get Fit GP para llevar un estilo de vida saludable e inscríbete para tener la oportunidad de ganar premios mensuales!
www.gptx.org/getfitgp

Clase de Manipulador de Alimentos

Una tarjeta de manipulador de alimentos o certificado expedido por los proveedores acreditados se requiere para trabajar en la industria alimentaria en Texas y la ciudad de Grand Prairie. Los empleadores deben asegurarse de que todos sus empleados tienen una tarjeta de manipulador de alimentos o certificado dentro de los 30 días de la contratación. Las tarjetas o certificados deben estar disponibles para su inspección en todo momento. Permitir que los empleados trabajen sin una tarjeta de manipulador de alimentos o certificado es una violación de las leyes estatales y el Código de Ordenanzas de la Ciudad.

Las tarjetas de manipulador de alimentos o certificados obtenidos a través de proveedores acreditados no están obligados a ser transferidos a una tarjeta de manipulador de alimentos de la ciudad de Grand Prairie.

La División de Salud Pública ofrece clases de manipulador de alimentos el 1er y 3er jueves de cada mes para los empleados que trabajan en la industria alimentaria. Una clase, el 3er jueves se ofrece en español. Para asistir a una clase debe traer una identificación y pagar una cuota de $15.00. Llame al 972-237-8055 para registrarse u obtener información adicional.

2024 Programa de Manipuladores de Alimentos					
Febrero 1	9:00 a.m.	3:30 p.m.	Abril 18	9:00 a.m.*	3:30 p.m.
Febrero 15	9:00 a.m.*	3:30 p.m.	Mayo 2	9:00 a.m.	3:30 p.m.
Marzo 7	9:00 a.m.	3:30 p.m.	Mayo 16	9:00 a.m.	3:30 p.m.*
Marzo 21	9:00 a.m.	3:30 p.m.*	Junio 6	9:00 a.m.	3:30 p.m.
Abril 4	9:00 p.m.	3:30 p.m.	Junio 20	9:00 a.m.*	3:30 p.m.

* Sólo en español Se requiere inscripción previa. Inscríbase llamando al 972-237-8055.

Para más información, visite: www.gptx.org/Departments/Public-Health-and-Environmental-Quality

Higiene de las Manos

Lavarse las manos es algo sencillo y es la mejor manera de prevenir infecciones, enfermedades, y es una herramienta de prevención clave para la seguridad alimentaria.

La regla básica es lavarse las manos antes de preparar la comida y después de manipular carne y aves crudas, antes de comer, después de toser, estornudar, ir al baño o sonarse la nariz en un pañuelo.

Al lavarse las manos con agua y jabón:

Mójese las manos con agua corriente limpia y tibia y aplíquese jabón.

Haga espuma con las manos y frote todas las superficies durante 20 segundos.

Enjuáguese bien las manos bajo el agua corriente y séqueselas con una toalla de papel o con un secador de aire. Utilice una toalla de papel para cerrar el grifo y abrir la puerta.

Para más información, visite: www.cdc.gov/handwashing/

Ayude a nuestro planeta y a sus clientes a llevar una vida sostenible

Cambie las Pajitas de Plástico por las de Papel

Seguridad de los Productos

Las verduras y frutas deben manipularse de forma segura para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Las bacterias del suelo o el agua pueden entrar en contacto con las frutas y verduras y contaminarlas.

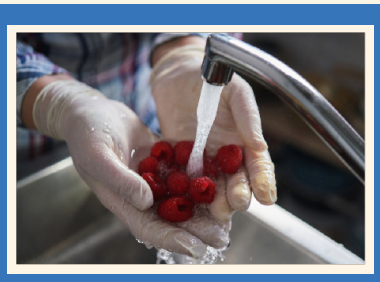
Al comprarlas, asegúrese de que no estén magulladas ni cortadas y de que no tengan moho. Mientras estén almacenados, asegúrese de que se guardan de forma que se evite la contaminación cruzada con otros alimentos, especialmente con la carne cruda. Para prolongar su vida útil, las frutas y verduras deben almacenarse a una temperatura de 40 °F o inferior.

Los productos precortados deben guardarse en el refrigerador para garantizar su calidad y seguridad. Todos los productos deben lavarse con agua fría antes de consumirlos. Frote los productos firmes con un cepillo. Lave las frutas antes de pelarlas y comerlas. Refrigere los productos frescos en las 2 horas después de pelarlos o cortarlos.

Para más información, visite: http://food.unl.edu/safety/forgotten-fridge#handling

Descongelación de Alimentos Congelados

La congelación es una excelente forma de conservar los alimentos y preservarlos. Sin embargo, es importante descongelar correctamente los alimentos congelados para protegerlos y evitar la contaminación. De acuerdo con las Reglas de Establecimientos Alimenticios de Texas los alimentos potencialmente peligrosos deben descongelarse de una de varias maneras:



1. Bajo refrigeración que mantenga la temperatura de los alimentos a 41°F o menos;
2. Bajo agua corriente fría;
3. O como parte de un proceso de cocción que incluya calentar el alimento hasta alcanzar una temperatura interna adecuada o descongelarlo en un microondas y luego transferirlo inmediatamente a un horno de cocción convencional.

Es importante tener en cuenta que si elige descongelar alimentos congelados potencialmente peligrosos con agua corriente, el agua debe estar a una temperatura de 70°F o menos. El agua también debe correr lo suficiente como para eliminar las partículas sueltas en un desbordamiento. Además, los alimentos potencialmente peligrosos no pueden estar a una temperatura superior a 41°F durante más de 4 horas. Este tiempo incluye la descongelación bajo refrigeración y el tiempo expuesto al agua corriente. Descongelando adecuadamente los alimentos potencialmente peligrosos, puede proteger a sus empleados y a sus clientes.

Para más información, visite: https://www.cdc.gov/foodsafety/keep-food-safe.html

Enfermedad Química Transmitida por los Alimentos

Este tipo de enfermedad transmitida por los alimentos está causada por contaminación de los alimentos por productos químicos como pesticidas (utilizados para el control de insectos y roedores), ciertos compuestos de limpieza y, a veces, por el uso de recipientes (ollas) inadecuados para cocinar o almacenar alimentos.

En la agricultura se utilizan medicamentos y plaguicidas y productos químicos utilizados para controlar la infestación de frutas y verduras. Algunos pesticidas son insecticidas, fungicidas, herbicidas y algunos germicidas. Estos productos químicos, cuando se ingieren en grandes cantidades, pueden causar enfermedades graves transmitidas por los alimentos.

Todos los productos químicos tóxicos y compuestos de limpieza deben etiquetarse cuidadosamente y almacenarse en una zona separada de los alimentos. Nunca deben utilizarse recipientes galvanizados para almacenar alimentos ácidos como limonada y tomates.

Para evitar la posibilidad de que los pesticidas transmitan enfermedades alimentarias de origen químico, todas las frutas y verduras frescas deben lavarse a fondo. Incluso los productos químicos, que son bastante inofensivos cuando están presentes en pequeñas cantidades, han causado enfermedades graves o la muerte cuando se consumen en grandes cantidades. Preste atención al preparar los alimentos para evitar contaminantes accidentales.

¡¡¡EN CASO DE DUDA, DESÉCHELO!!!

Public Health and Environmental Quality
300 W. Main St. 2nd Floor
Grand Prairie, TX 75050

Manual de Emergencia para Gerentes

¿Sabe qué medidas tomar en caso de emergencia? El Manual de emergencias para directivos es un manual que aborda las emergencias a las que pueden enfrentarse Los escenarios incluyen cortes de electricidad, inundación o alcantarillado, incendios,interrupción del servicio de agua, tornados y fuertes vientos, y la colección de residuos sólidos. Este manual contiene consejos sobre qué hacer, a quién llamar, acciones de recuperación y cómo reabrir las instalaciones.

El Manual de emergencias para gerentes ha sido elaborado por el Departamento de Salud Pública y Calidad Ambiental de la Ciudad de Grand Prairie como guía de referencia rápida para ayudarle en caso de emergencias.

Por favor, léalo en el siguiente enlace:
https://www.gptx.org/files/sharedassets/public/v/1/departments/public-health-amp-environmental-quality/documents/public_health/emergency-handbook-for-managers.pdf

Respire un aire más limpio este nuevo año al compartir el coche

Conozca más formas de reducir la contaminación del aire visitando airnorthtexas.org

Mantenimiento de Trampas de Grasa

Todos los establecimientos de servicio de alimentos en la Ciudad de Grand Prairie deben bombear su trampa de grasa de acuerdo a su frecuencia establecida. La frecuencia de bombeo de la trampa de grasa se muestra en el permiso de salud emitido a cada establecimiento. Al contratar los servicios, asegúrese de que el transportista de residuos líquidos está permitido por la ciudad y después de que la trampa de grasa se bombea una copia de la hoja de ruta debe ser obtenida por el propietario / gerente de la instalación. Todos los establecimientos deben conservar una copia de cada evento de bombeo durante al menos 2 años y debe estar disponible para su inspección en todo momento.

Para más información, llame al: 972-237-8055.

Este boletín es una publicación de:

Salud Pública y Ambiental de la Ciudad de Grand Prairie

Envíe sus comentarios y sugerencias a
Editor: Werner Rodriguez
Tel: 972-237-8056
Correo electrónico: wrodriguez@gptx.org

clean Prairie
GPTX.ORG/CLEANPRAIRIE

Participe en www.gptx.org/cleanprairie

¡Estamos en línea!
www.gptx.org

Creando seguidores entusiastas con un servicio de primera clase.

Grand Prairie TEXAS
PUBLIC HEALTH & ENVIRONMENTAL QUALITY