



VERANO

ALGO EN QUE PENSAR

EDICIÓN DEL 2022

Descongelando Comida Congelada

La congelación es una excelente manera de conservar los alimentos y mantenerlos seguros durante un período prolongado de tiempo. Sin embargo, es importante descongelar adecuadamente los alimentos congelados para protegerlos y prevenir la contaminación. De acuerdo con las Reglas de Establecimiento de Alimentos de Texas, los alimentos potencialmente peligrosos deben descongelarse de una de varias maneras:



1. Bajo refrigeración que mantiene la temperatura de los alimentos a 40°F o menos.



2. Bajo agua corriente fría.



3. Caliente los alimentos a una temperatura interna adecuada o descongelarlos en un microondas y luego transferirlos inmediatamente a un horno convencional.

Es importante tener en cuenta que si elige descongelar alimentos potencialmente peligrosos congelados con agua corriente, el agua debe estar a una temperatura de 70°F o menos. El agua también debe estar corriendo lo suficientemente fuerte como para eliminar partículas sueltas en un desbordamiento. Además, los alimentos potencialmente peligrosos no pueden estar a una temperatura superior a 40°F durante más de 4 horas. Este tiempo incluye la descongelación bajo refrigeración y el tiempo expuesto al agua corriente. Al descongelar adecuadamente los alimentos potencialmente peligrosos, puede proteger a sus empleados y a sus clientes. Para información adicional visite: <https://www.cdc.gov/foodsafety/keep-food-safe.html>.

Grand Prairie
TEXAS
PUBLIC HEALTH

Estamos en el internet!

www.gptx.org

Creando admiradores aficionados al entregar servicios de categoría mundial.

En esta edición:

Hornos Microondas y Seguridad..... 2

Atendiendo Poblaciones de Alto Riesgo.....2

Horario de Clases de Manipulador de Alimentos.....3

Clase de Manipulador de Alimentos3

Excluyendo Empleados de Lugar de Trabajo..... 4

Hornos de Microondas y Seguridad

Microondas pueden ser convenientes y una manera rápida de descongelar comida en su negocio, pero es importante saber como usarlos de una manera segura. Cuando este descongelando comida en el microondas, siempre escoja el ajuste que diga "defrost." Gire y voltée su comida cuando sea posible durante el descongelamiento en el microondas. Cuando este descongelando carne molida, remueva la parte descongelada a medida que se suaviza y remuevala del microondas. Continúe a descongelar la porción restante. Carne, pollo, cazuela de huevo, y pezcado deberían ser cocinados inmediatamente después de haber sido descongelados en el microondas porque hay partes de la comida que se han comenzado a cocinar durante el tiempo del descongelamiento. No guarde comida parcialmente cocinada para uso más tarde. La manera más segura de descongelar comida es en un refrigerador. No es la manera más rápida pero es la manera más segura.



Atendiendo Poblaciones de Alto Riesgo

2022
TEMPORADA
DE OZONO
De Marzo a Noviembre
Este atento para estos índices de calidad del aire

Bueno

Moderado

Insaludable para grupos sensibles.

Insaludable

Muy Insaludable

Para información adicional visite www.airnorthtexas.org

2

Poblaciones de alto riesgo son grupos de individuos que tienen un alto riesgo de enfermarse como resultado de patógenos transmitidos por los alimentos. Estos grupos incluyen a los niños, a los ancianos, y a los individuos que tienen un sistema inmunológico debilitado. Si usted sirve a cualquiera de estos grupos regularmente, usted debería estar tomando pasos adicionales para asegurar que la comida que esta sirviendo este preparada con seguridad. Debería monitorear atentamente la temperatura para asegurar que la comida este mantenida ya se debajo de 40°F o sobre 135°F. Esto va a prevenir el crecimiento de patógenos de alimentos dañinos y protegerá a las poblaciones de alto riesgo. El lavado de manos es muy importante y debería ser hecho cada 20 minutos o cuando este cambiando de tareas y más frecuente cuando este sirviendo a poblaciones de alto riesgo. Asegurese de excluir a trabajadores enfermos del trabajo y limpie y desinfecte los utensilios frecuentemente. Tomado estos pasos y asegurandose que sus empleados hagan lo mismo, usted puede ayudar a prevenir que alguien se enferme.

Vigile la temperatura
40°F
o sobre
135°F

Lave sus manos
Cada
20
minutos.

Excluya trabajadores enfermos

Limpie y desinfecte



2022 Horario de Clases de Manipulador de Alimentos

Julio 7	9:00 AM	3:30	PM
Julio 21	9:00 AM	3:30	PM*
Agosto 4	9:00 AM	3:30	PM
Agosto 18	9:00 AM*	3:30	PM
Septiembre 1	9:00 AM	3:30	PM
Septiembre 15	9:00 AM	3:30	PM*
Octubre 6	9:00 AM	3:30	PM
Octubre 20	9:00 AM*	3:30	PM
Noviembre 3	9:00 AM	3:30	PM
Noviembre 17	9:00 AM	3:30	PM*
Diciembre 1	9:00 AM	3:30	PM
Diciembre 15	9:00 AM*	3:30	PM

Se requiere preinscripción. Regístrese por llamando 972-237-8055.

Clase de Manipulador de Alimentos

Se requiere una tarjeta de manipulador de alimentos o un certificado emitido por proveedores acreditados para trabajar en la industria alimenticia en Texas y la ciudad de Grand Prairie. Los empleadores deben asegurarse de que todos sus empleados tengan una tarjeta o certificado de manipulador de alimentos dentro de los 60 días de la contratación. Las tarjetas o certificados deben estar disponibles para inspección en todo momento. Permitir que los empleados trabajen sin una tarjeta o certificado de manipulador de alimentos es una violación de las leyes estatales y el Código de Ordenanzas de la Ciudad.

Las tarjetas o certificados obtenidos a través de proveedores aprobados no tienen que ser transferidas a una tarjeta de la Ciudad de Grand Prairie.

La División de Calidad Ambiental ofrece clases de manipuladores de alimentos el primer y tercer jueves de cada mes para los empleados que trabajan en la industria alimenticia. Una clase, el tercer jueves se ofrece en español. Para asistir a una clase, debe traer una identificación y pagar una tarifa de \$15.00. Llame al 972-237-8055 para registrarse o obtener información adicional.

Para más información visite: www.gptx.org/environmentalservices.

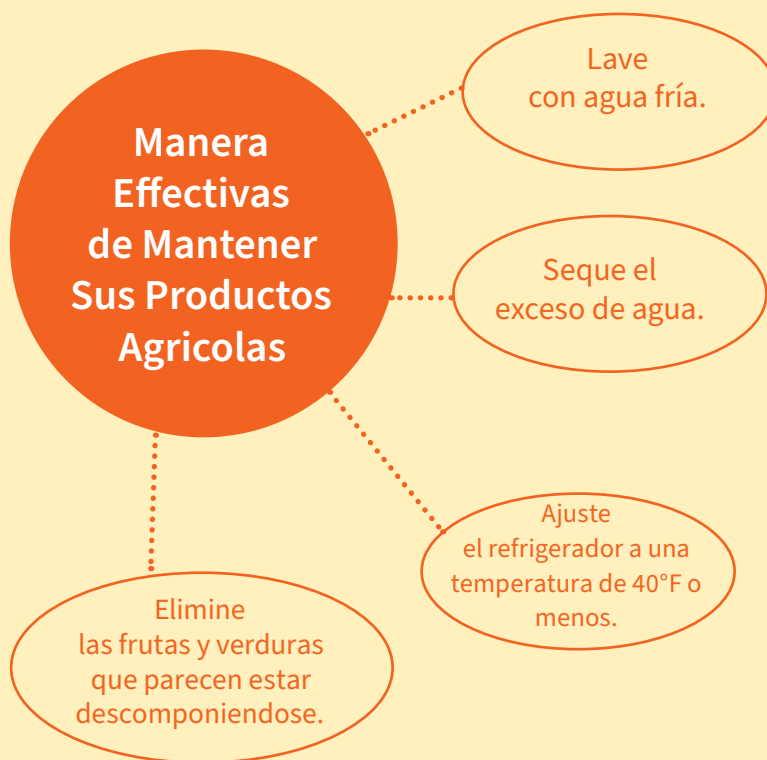
Tome la promesa de Get Fit GP para un estilo de vida saludable e inscríbese para tener la oportunidad de ganar premios , www.gptx.org/getfitgp.



Patógenos Transmitidos Por Los Alimentos En Los Productos Agrícolas

Las frutas y verduras son solo pequeñas porciones de alimentos que han enfermado a las personas o incluso han causado su muerte cuando se contaminaron con patógenos transmitidos por los alimentos como E. coli, Listeria y Salmonella. El lavado de frutas y verduras es inteligente, pero ¿puede mantenerte a salvo de brotes de bacterias? Desafortunadamente, el enjuague con agua fría no los elimina a todos y eso es un problema. Para una medida segura, la forma más efectiva para mantener seguros los productos es manejarlos con cuidado para minimizar las magulladuras. Lave con agua fría, seque el exceso de agua, mantenga los productos que se supone deben mantenerse fríos en el refrigerador (La FDA recomienda un ajuste de refrigerador de 40°F o menos) y elimine las frutas y verduras que parecen estar descomponiéndose.

Para obtener más información visite: <https://www.cdc.gov/foodsafety/foodborne-germs.html>.





**PARA MANTENER
NUESTRA AGUA LIMPIA,
ASEGÚRESE DE QUE SOLO
LUEVA POR EL DESAGÜE
PLUVIAL.**

RECOJA:
○ **BASURA**
○ **HOJAS**
○ **RESIDUOS DE MASCOTA**

Es importante asegurarse de que sus empleados estén lo suficientemente saludables como para preparar y servir alimentos de manera segura. Ocasionalmente, habrá momentos en que un empleado debe ser excluido de trabajar o preparar alimentos. En el estado de Texas, es responsabilidad de la persona encargada exigir que sus empleados informen sobre cualquier enfermedad que se transmita a través de los alimentos. Las enfermedades transmitidas por los alimentos que entran en esta categoría incluyen Norovirus, virus de la hepatitis A, Salmonella typhi, Shigella o E. coli productora de toxina shiga. Además, si un empleado experimenta alguno de los síntomas a continuación, no se le debe permitir a ese empleado trabajar hasta que lo autorice un médico con licencia.

Para mas información visite: <https://www.fda.gov/media/77065/download>.

Empleados deberían ser excluidos de trabajar o preparar comida si demuestran los siguientes síntomas.

- Si estan expirimentando vómitos, diarrea, ó ictericia.



- Tienen dolor de garganta con fiebre.



- Tienen una enfermedad que es transmisible.



Esta es una publicación de:

Dept. de Salud Pública y de Servicios Ambientales

Emita sus comentarios o sugerencias a:

Editor: Werner Rodriguez

Teléfono: 972-237-8056

Correó Electronico: Wrodriguez@gptx.org



Get Up Get Out
Get Sprayed

Get Fit GP

www.gptx.org/FightTheBite



Para obtener mas información sobre la iniciativa Clean Prairie visite:

<https://www.gptx.org/About-Grand-Prairie/Green-Grand-Prairie/>