

ALGO EN QUE PENSAR

Otoño 2017
Edición 15



Enfermedades por Alimentos: Lo Que Debe Saber

La cadena alimenticia de los Estados Unidos es considerada una de las más seguras del mundo, sin embargo, el gobierno federal estima cerca de 48 millones anuales de casos de enfermedades causadas por alimentos, o sea aproximadamente 1 de cada 6 personas. Cada año estas enfermedades resultan en cerca de 128,000 hospitalizaciones y alrededor de 3,000 muertes.

Hay muchos organismos que frecuentemente causan enfermedades por alimentos en los Estados Unidos. Las amenazas son variadas, con síntomas que van desde un malestar leve hasta las enfermedades que amenazan la vida. Mientras que los más pequeños, los ancianos, y las personas con el sistema inmunológico débil corren más riesgo de las consecuencias graves de estas enfermedades. Algunos de los organismos y su fuente potencial, mostrado abajo, son una gran amenaza para todos.

Enfermedad	Fuentes
Botulismo	Alimentos enlatados
Ciclosporiasis	Frutas y vegetales frescos contaminados
Infección por E. coli	Agua o alimentos contaminados con heces fecales
Hepatitis	Alimentos y agua contaminados
Listeriosis	Productos lácteos no pasteurizados y embutidos
Salmonelosis	Aves de corral, carnes, y productos lácteos
Shigelosis	Vegetales crudos y agua contaminada
Enfermedad Estafilocócica	Carnes, papas, y ensaladas de huevo
Infección por Vibrio	Mariscos crudos o no bien cocidos

Higiene de Manos

El lavado de manos es simple y es la mejor forma de prevenir infección, enfermedades, y es una herramienta clave en la seguridad alimenticia.

La regla básica es de lavarse las manos antes de preparar alimentos y después de manipular carnes o aves crudas, antes de comer, después de toser, estornudar, usar el sanitario, o limpiarse la nariz con papel.

Cuando se lave las manos:

- Humedezca las manos con agua tibia y limpia y aplique jabón.
- Frote las manos creando espuma y restriegue por 20 segundos.
- Enjuáguese con agua limpia y séquese con una toalla de papel o secadora de aire. Use una toalla de papel para cerrar el grifo y para abrir la puerta y evitar la recontaminación.

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

Grand
Prairie
T E X A S

ENVIRONMENTAL
QUALITY

Estamos en internet!

www.gptx.org

Creando admiradores fanáticos al entregar servicios de categoría mundial.



En Esta Edición:

Ozono	2
Contacto Directo de Manos Con Alimentos	2
Combata La Picadura	2
Clase de Manipulador de Alimentos	3
Horario de Clase de Manipulador de Alimentos	3
Get Fit	3
Mantenimiento de la Trampa de Grasa	3
Corte De Energía	4
Manejo Integrado de Pestes	4

Ozono

El área de DFW esta clasificada como área de no-cumplimiento moderada para ozono de 8-horas por la Agencia de Protección Ambiental (EPA). Cuando las emisiones de compuestos orgánicos volátiles y óxidos de nitrógeno interactúan con luz solar se forma ozono. En niveles elevados, el ozono puede ser dañino para la salud y las plantas. Cerca de la mitad del ozono en la región es el resultado de la evaporación de gasolina

de los automotores.

Para reducir los niveles de ozono, evite llenar su tanque durante la parte más caliente del día, mantenga sus llantas infladas correctamente y mantenga su vehículo de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.

Para información adicional de ozono, visite www.airnorthtexas.org.



Contacto Directo de Manos con Alimentos



Sabía usted que excepto cuando se lavan frutas y verduras, los empleados no deben tocar alimentos listos para comer (LPC) con las manos y deben usar utensilios apropiados como papel deli, espátulas, tenazas, o guantes. La mayoría de brotes de enfermedades por alimentos es por la ruta fecal-oral. El más grande contribuyente es el contacto directo de manos con los alimentos. Debido a políticas pobres o no existentes de lavado de manos, los empleados de establecimientos de comida ponen al público en riesgo. Así mismo, heridas infectadas, quemaduras, o lesiones en las manos pueden resultar en la contaminación de LPC.

El departamento de salud requiere dos métodos para prevenir enfermedades causadas por alimentos por este modo de transferencia:

- Prohibir a los empleados a preparar alimentos cuando están enfermo-contagiosos
- Requiere lavado de manos frecuente

La mayoría de personas no se lavan las manos con frecuencia. Y no todos los empleados son honestos con la condición de su salud. Como barrera final, el contacto de alimentos LPC con las manos esta prohibido

Para información adicional visite, www.fda.gov/food.

Combata la Picadura

Los mosquitos pican todo el día y todos los días. Ellos necesitan agua porque viven parte de sus vidas en medios acuáticos. Al eliminar sitios con agua estancada el potencial de criaderos de mosquitos y la transmisión de enfermedades tales como el virus del Nilo y el virus Zika son reducidos.

Qué puede hacer en su propiedad para ayudar:

- Limpie los canales de la lluvia
- Use un repelente de insectos aprobado por el EPA
- Repare todos los grifos y tuberías exteriores con fugas de agua
- Cubra o vacie los recipientes que colecten agua
- Llene o drene las áreas en el suelo que colecten agua
- Mantenga los drenajes, zanjas, y alcantarillas libres de basura
- Corte la grama y mantenga los arbustos cortados

Recuerde, No agua, No mosquitos. Mantenga los mosquitos bajo control.

Para información adicional, llame a la División de Calidad Ambiental al 972-237-8056 o visitenos en línea en www.gptx.org/fightthebite.



2017 Horario de Clase de Manipulador de Alimentos

Julio 6 9:00 AM 3:30 PM
Julio 20 9:00 AM 3:30 PM*

Agosto 3 9:00 AM 3:30 PM
Agosto 17 9:00 AM* 3:30 PM

Septiembre 7 9:00 AM 3:30 PM
Septiembre 21 9:00 AM 3:30 PM*

Octubre 5 9:00 AM 3:30 PM
Octubre 19 9:00 AM* 3:30 PM

Noviembre 2 9:00 AM 3:30 PM
Noviembre 16 9:00 AM 3:30 PM*

Diciembre 7 9:00 AM 3:30 PM
Diciembre 21 9:00 AM* 3:30 PM

*Solo en Español.

Preregistración es requerido.
Regístrese llamando al 972-237-8055.

Clase de Manipulador de Alimentos

Una tarjeta ó certificado de manipulador de alimentos es requerido para trabajar en la industria de los alimentos en la Ciudad de Grand Prairie. Los patrones deben asegurarse que todos los empleados tengan un certificado dentro de 60 días de inicio del empleo. Este documento debe estar disponible en todo momento para inspección. Permitir a empleados trabajar sin una tarjeta ó certificado es una violación a la leyes estatales y de la Ciudad de Grand Prairie.

Las tarjetas ó 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 manipulador de alimentos el 1er y 3er Jueves de cada mes a los que trabajan dentro de los límites de la ciudad. Una clase al mes es ofrecida en Español. Para participar en una clase debe de traer identificación y pagar \$15.00. llame al 972-237-8055 para registrarse ú obtener información adicional.

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

Acepte el compromiso de Get Fit en www.gptx.org/getfitgp para una vida más sana y la oportunidad de ganar premios mensuales.



Mantenimiento de la Trampa de Grasa

Todos los establecimientos de comida en la Ciudad de Grand Prairie deben limpiar la trampa de grasa de acuerdo a la frecuencia previamente establecida. La frecuencia se encuentra en el permiso de salud emitido a cada establecimiento.

Cuando contrate servicios asegúrese que el contratista está permitido en la ciudad. Después de cada limpieza debe entregarle un comprobante. Todos los establecimientos deben guardar las copias de los comprobantes por lo menos 2 años y deben estar disponibles para inspeccionarse todo el tiempo.

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



Departamento de Servicios Ambientales

División de Calidad Ambiental

206 W. Church St. 2nd Floor

Grand Prairie, TX 75050



Esta es una publicación de:

Depto. de Servicios Ambientales

División de Calidad Ambiental

Emita sus comentarios o sugerencias a:

Editor: Werner Rodriguez

Teléfono: 972-237-8056

Fax: 972-237-8228

Corte de Energía



Durante cortes de energía los empleados deberían saber que hacer para prevenir la descomposición de los alimentos o las enfermedades causadas por alimentos. Si se va la electricidad haga lo siguiente:

- Cierre el establecimiento. No es seguro operar sin luz, refrigeración, aire acondicionado o agua caliente
- Anote la hora cuando se va la electricidad. El reloj de seguridad alimenticia inicia en ese momento
- Tome lecturas de temperatura regularmente
- Tenga un termómetro de alimentos listo todo el tiempo
- Chequé los alimentos calientes cada cuatro horas y los fríos cada dos horas
- Mantenga un diario de tiempo/temperaturas por cada alimento chequeado
- Debe descartar todos los alimentos de más de 41°F o menos de 140°F por más de cuatro horas. Si el corte de suministro es corto (menos de una hora) re-caliente la comida a 165°F

No sirva alimentos, no se lo de a sus empleados, o a un albergue si la comida ha estado en la zona de peligro.

Para más información en cortes de electricidad, llame a la División de Calidad Ambiental al (972)237-8055.

Manejo Integrado de Pestes

El control de plagas es importante para mantener la seguridad alimenticia en su establecimiento. Los roedores, cucarachas, hormigas, y moscas pueden comprometer la integridad de sus alimentos y causar que su establecimiento no parezca limpio. Una forma efectiva de reducir la infestación de plagas es implementando un Programa Integrado de Manejo de Pestes (IPM en inglés).

IPM es un enfoque efectivo y sensible de manejo de plagas que depende de prácticas de sentido común. Utiliza el ciclo de vida de las plagas y su interacción con el medio ambiente, así como métodos de control de plagas, para tener un control de no riesgo a las personas, propiedad, y el medio ambiente.

La forma más fácil y el primer paso en IPM es la prevención. Evite el ingreso de plagas a su propiedad sellando los puntos de acceso. Luego, elimine las fuentes de comida al eliminar la basura regularmente, limpiar con frecuencia, y almacenar los productos alimenticios apropiadamente. Al prevenir la entrada y eliminar las fuentes de comida puede prevenir el problema antes de que ocurra. Si las plagas se convierten en un problema contrate los servicios de una compañía experta en control de plagas.

Para más información, visite www.cdc.gov/rodents.

