

ALGO EN QUE PENSAR

Primavera 2018

Edición 16



Manos Limpias Salvan Vidas

Mantener las manos limpias a través de una mejor higiene de manos es uno de los pasos más importantes que podemos tomar para prevenir brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y la propagación de bacterias y virus a otros.

¿Cuándo debería lavarse las manos?

- Antes, durante y después de preparar la comida
- Antes de comer comida
- Antes y después de tratar una cortada o herida
- Después de usar el baño
- Después de cambiar los pañales o limpiar a un niño que ha usado el baño
- Después de sonarse la nariz, toser o estornudar
- Después de tocar basura



¿Como debería lavarse las manos?

- Mójese las manos con agua limpia y corriendo (caliente o fría), cierre la llave y aplique jabón
- Enjabona tus manos frotándolas con el jabón. Asegúrese de enjabonarse la parte detrás de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas
- Lave sus manos por al menos 20 segundos. ¿Necesita un cronómetro? Cante la canción “Feliz Cumpleaños” de principio a fin, dos veces
- Enjuague bien sus manos bajo agua que esté limpia y corriendo
- Seque sus manos con una toalla limpia o séquelas al aire

Lavarse las manos con jabón y agua limpia es el mejor método para lavarse las manos, pero si no está disponible, use un desinfectante para manos a base de alcohol que contenga al menos 60% de alcohol. Los desinfectantes para manos a base de alcohol pueden reducir rápidamente la cantidad de gérmenes en algunas situaciones, pero los desinfectantes no eliminan todos los tipos de gérmenes y es posible que no eliminen todos los químicos tóxicos.

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:

Hielo Sanitario en Restaurantes	2
Norovirus	2
Mantenimiento de la Trampa de Grasa	2
Get Fit GP	2
Clase de Manipulador de Alimentos	3
Cuota Para Establecimientos de Comida	3
Combata la Picadura	4
Comida y Agua Después de un Desastre	4
Limpieza Adecuada	4

Preparar Hielo Sanitario en Restaurantes

El hielo puede no ser calórico o un elemento en el menú de su restaurante, pero es consumido por los invitados de su restaurante y viene con una variedad de desafíos de seguridad alimentaria. Para ayudar a reducir las amenazas de contaminación específicas de este elemento de bebida, ServSafe provee estas mejores prácticas:

- 1 Retire el hielo con una cucharada designada
- 2 Guarde la pala fuera de donde es surtido el hielo
- 3 Designe un equipo específico para transportar hielo
- 4 Si el vidrio se rompe cerca de un suministro de hielo expuesto, deseche el hielo
- 5 Separe el hielo para bebidas del hielo utilizado para mantener comida fría
- 6 Limpie y desinfecte sus máquinas de hielo con regularidad

Norovirus: Usted No Lo Quiere

Norovirus es un germen que se propaga rápido y fácil. Causa vómitos y diarrea repentina. Millones de personas se enferman del norovirus cada año. Usted puede protegerse así mismo y a otros lavándose las manos a menudo y seguir pasos simples para estar sano.

Norovirus Es La Causa de Gastroenteritis Más Común en los Estados Unidos

El CDC estima que cada año en los Estados Unidos el norovirus causa de 19 a 21 millones de infectados, de 56,000 a 71,000 hospitalizaciones, y de 570 a 800 muertes. Cualquiera puede infectarse con el norovirus, y usted puede contagiarse más de una vez. Se estima que una persona se infectará del norovirus cerca de 5 veces durante su vida. Brótes de norovirus ocurren durante todo el año, pero más del 80% ocurren de Noviembre a Abril.

El norovirus se propaga rápido. Se encuentra en el vómito o la materia fecal de las personas infectadas. Usted puede infectarse al:

- Tener contacto físico directo con una persona infectada con el norovirus, por ejemplo, al cuidar o dar la mano y luego tocarse la boca
- Comer alimentos o bebidas contaminadas con el norovirus
- Tocar superficies ú objetos que tengan el norovirus y luego tocarse la boca

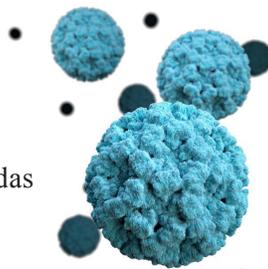
Protéjase a Si Mismo y a Otros del Norovirus

- Practique higiene de manos adecuada
- Limpie y desinfecte superficies contaminadas
- Lave bien su ropa

Lugares Comunes de Brótes de Norovirus

Mientras el norovirus se propaga rápido de persona a persona en lugares cerrados como hogares de ancianos o barcos de crucero, es también una causa mayor de brótes en restaurantes y comida ordenada, si la comida esta contaminada o los que la sirven están enfermos.

Para más información, visite www.cdc.gov/features/norovirus.



Mantenimiento de la Trampa de Grasa

Todos los establecimientos de comida que operan en la Ciudad de Grand Prairie deben limpiar la trampa de grasa de acuerdo a la frecuencia establecida. La frecuencia está escrita en el frente del permiso de salud emitido a cada establecimiento.

Cuando contrate servicios, asegúrese que el operador tenga permiso de la Alcaldía de Grand Prairie. El operador debe dejarle una copia del recibo de limpieza. Todos los establecimientos deben guardar las copias de cada limpieza por 2 años y deben estar disponibles para su inspección en todo momento.

Para más información llame al 972-237-8055.



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



Clase de Manipulador de Alimentos



Una tarjeta o 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 o certificado es una violación a la leyes estatales y de la Ciudad de Grand Prairie.

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 manipulador de alimentos el 1er y 3er Jueves de cada mes a los que trabajan dentro de los límites de la ciudad. Las clases se ofrecen en Ingles o 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

Nueva Cuota Para Establecimientos de Comida

El 19 de Septiembre de 2017, el Consejo de la Ciudad de Grand Prairie aprobó enmiendas al Capítulo XIII, Artículo II “Establecimientos de Comida”. Las enmiendas aprobadas incluyen el cambio de las cuotas anuales para todos los permisos de establecimientos de comida. Todos los establecimientos de comida que tienen un permiso o solicitan un permiso de Servicios de Comida tendrán que pagar una cuota anual de \$500. Las nuevas cuotas entraron en vigor inmediatamente. Para los establecimientos ya existentes, la nueva cuota se verá reflejada en los recibos anuales que se envían a cada establecimiento. Si tiene preguntas llame al 972-237-8055.

2018 Horario de Clase de Manipulador de Alimentos

Enero 4	9:00 AM	3:30 PM
Enero 18	9:00 AM	3:30 PM*
Febrero 1	9:00 AM	3:30 PM*
Febrero 15	9:00 AM*	3:30 PM
Marzo 1	9:00 AM*	3:30 PM
Marzo 15	9:00 AM	3:30 PM*
Abril 5	9:00 AM	3:30 PM*
Abril 19	9:00 AM*	3:30 PM
Mayo 3	9:00 AM*	3:30 PM
Mayo 17	9:00 AM	3:30 PM*
Junio 7	9:00 AM	3:30 PM*
Junio 21	9:00 AM*	3:30 PM
Julio 5	9:00 AM*	3:30 PM
Julio 19	9:00 AM	3:30 PM*
Agosto 2	9:00 AM	3:30 PM
Agosto 16	9:00 AM*	3:30 PM
Septiembre 6	9:00 AM	3:30 PM
Septiembre 20	9:00 AM	3:30 PM*
Octubre 4	9:00 AM	3:30 PM
Octubre 18	9:00 AM*	3:30 PM
Noviembre 1	9:00 AM	3:30 PM
Noviembre 15	9:00 AM	3:30 PM*
Diciembre 6	9:00 AM	3:30 PM
Diciembre 20	9:00 AM*	3:30 PM

*Español solamente.

Pre-registracion es requerido.

Regístrese llamando al 972-237-8055.

Combata la Picadura

El clima más caluroso está a la vuelta de la esquina y junto con él viene la temporada de mosquitos. Al eliminar los sitios con agua estancada, se reduce el potencial para la cría de mosquitos y la transmisión de enfermedades como el Nilo Occidental y el Zika.

Qué puede hacer para ayudar:

- Limpie las canaletas de lluvia libre de escombros y hojas
- Mientras está afuera, use repelente de insectos aprobado por la EPA
- Repare las tuberías con fugas, llaves exteriores y garantice el funcionamiento correcto de los rociadores

- Cubra o voltee al revés cualquier contenedor que pueda recolectar agua
- Rellene o drene los lugares bajos (charcos, surcos) alrededor de su instalación
- Cubra los contenedores de basura para evitar que entre agua de lluvia
- Rellene los agujeros de los árboles y los tocones que contienen agua, con arena o cemento
- Mantenga el césped cortado y los arbustos bien podados alrededor de su propiedad

Recuerde, NO agua estancada, NO mosquitos. Mantenga los mosquitos bajo control.

Para mas información, llame al 972-237-8056 o visite www.gptx.org/fightthebite.

2 MINUTOS PASADOS
CON EL MOTOR EN
MARCHA ES IGUAL A 1
MILLA DE CONDUCCION



APAGUE SU MOTOR Y AYUDE A
DESPEJAR EL AIRE EN
GRAND PRAIRIE

Esta es una publicación de:
Dept. de Servicios Ambientales
División de Calidad Ambiental
Emita sus comentarios o sugerencias a:
Editor: Werner Rodriguez
Teléfono: 972-237-8056
Fax: 972-237-8228
E-mail: wrodriguez@gptx.org

Mantenga la Comida y el Agua Seguros Después de un Desastre o una Emergencia

Después de un desastre, tire los alimentos que puedan haber estado en contacto con las inundaciones o las aguas de la tormenta; alimentos perecederos que no han sido refrigerados adecuadamente debido a cortes de energía; y aquellos con un olor, color o textura inusual. La comida insegura puede enfermarlo aunque luzca, huelga y tenga un sabor normal. **En caso de duda, tírelo.**

Limpie y desinfecte las cosas que tocan los alimentos en un proceso de cuatro pasos:

- 1 Lavar con agua limpia y jabón
- 2 Enjuague con agua limpia
- 3 Desinfecte sumergiéndolo durante 1 minuto en una solución de 1 taza (8 onzas o 240 mililitros) de blanqueador de cloro en 5 galones de agua limpia
- 4 Deje secar al aire

No use agua que sospeche o le hayan dicho que está contaminada para lavar los platos, lavar y preparar alimentos, lavarse las manos o hacer hielo

Para obtener más información, visite www.cdc.gov/disasters/foodwater.

Limpieza Adecuada

Los restaurantes deben mantener un ambiente limpio e higiénico para la salud y la seguridad de los empleados y clientes. Todos los aspectos de la instalación deben limpiarse adecuadamente para garantizar la preparación y manipulación segura de los alimentos. Los gerentes de los restaurantes deben inspeccionar cuidadosamente las áreas de la cocina, las áreas para comer y los baños para asegurarse de que el restaurante cumpla con los requisitos de salud y sanidad establecidos por el gobierno local

Area de Cocina

La cocina es una de las áreas más importantes en el restaurante para mantenerse limpio. Esta área está expuesta a una variedad de posibles contaminantes. Los cocineros, los servidores, los limpiadores e incluso los cajeros tienen acceso a la cocina y podrían contaminar los

productos alimenticios. Los alimentos no cocidos también presentan riesgos para la salud si las superficies no son lo suficientemente seguras. Para limpiar adecuadamente la cocina de un restaurante, los empleados deben desinfectar el equipo y las superficies que han estado en contacto con los instrumentos de cocina y los alimentos, y deben hacerlo después de cada deber. Los artículos de cocina como tablas de cortar, licuadoras, parrillas y mostradores también deben desinfectarse.

