ALGO EN QUE PENSAR

Otoño
2018
Edición 17

Sirviendo a Poblaciones de Alto Riesgo

Las poblaciones de alto riesgo son grupos de personas con mayor riesgo de enfermarse como resultado de un patógeno transmitido por los alimentos. Estos grupos incluyen niños pequeños, ancianos e individuos que tienen un sistema inmune debilitado. Si sirve regularmente a alguna de estas poblaciones, debería tomar medidas adicionales para asegurarse de que los alimentos que les sirve estén preparados de manera segura. Controle la temperatura de cerca, asegurándose de que la comida se mantenga por debajo de 41°F o por encima de 135°F. Esto evitará el crecimiento

de patógenos alimentarios nocivos y protegerá a las poblaciones en riesgo. El lavado de manos también es muy importante y debe hacerse cada 20 minutos o cada vez que se cambian las tareas, más a menudo cuando se atiende a poblaciones de alto riesgo. Asegúrese de excluir a las personas enfermas del lugar de trabajo y limpiar y desinfectar los utensilios a menudo. Siguiendo estos pasos y asegurandose de que sus empleados hagan lo mismo, puede ayudar a prevenir que alguien se enferme.

Consejos Para Conservar Artículos No Perecederos

Créalo o no, pero los alimentos que no perecen también pueden ser comprometidos. Verifique los productos enlatados por daños. Se pueden dañar por hinchazón, fugas, perforaciones, agujeros, fracturas, oxidación, aplastamiento, abolladuras lo suficientemente severas como para evitar o la apertura normal con un abrelatas manual. Los artículos nuevos que están dañados pueden ser devueltos o intercambiados, los artículos viejos deben ser descartados. Además, nunca

es una buena idea almacenar alimentos como cebollas y papas debajo del fregadero. Las tuberías pueden tener fugas y dañar el producto alimenticio. Estos artículos deben almacenarse en un lugar fresco y seco. Mantenga la comida lejos de los venenos. No almacene alimentos no perecederos cerca de productos de limpieza y productos químicos domésticos.

Grand Prairie
TEXAS
ENVIRONMENTAL QUALITY

Estamos en internet!

www.gptx.org

Creando admiradores aficionados al entregar servicios de categoría mundial.

En Esta Edición:

Patógenos Transmitidos Por Los Alimentos En Los Productos Agricolas 2
Cuándo Cerrar Su Negocio Voluntariamente 2
Descongelando Alimentos Congelados 2
Horario de Clases de Manipulador de Alimentos 3
Clase de Manipulador de Alimentos 3
Excluyendo Empleados del Lugar de Trabajo 3
Factores de Crecimiento de los Microorganismos 4

Patógenos Transmitidos Por Los Alimentos En Los Productos Agricolas

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

Cuándo Cerrar Su Negocio Voluntariamente

Algunas condiciones requieren el cese inmediato de las operaciones para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Al cerrar voluntariamente, puede tomarse el tiempo necesario para realizar los cambios o reparaciones adecuados mientras cumple con las leyes de seguridad de los alimentos. Las siguientes son condiciones comunes que requieren que el establecimiento sea cerrado voluntariamente o por orden del departamento de salud:

• Cortes de energía. Sin electricidad no se puede operar un establecimiento de comida.

• No hay agua corriente. Las leyes de seguridad alimenticia requieren que el agua fría y caliente estén bajo presión para operar un negocio de alimentos.

• Desbordamiento de alcantarillas de respaldo. Las aguas residuales transportan bacterias, virus y parásitos. Cierre sus puertas y llame a un plomero inmediatamente.

• Equipo de refrigeración defectuoso. Si una unidad de refrigeración falla, transfiera los alimentos a una que funciona. Si es su única unidad, cese las operaciones y comuníquese con un técnico para reparar o reemplazar la unidad.

• Incendios. Los incendios y el hollín destruyen y contaminan los alimentos y las superficies de los alimentos. Si tuvo un incendio, grande o pequeño, deseche cualquier alimento que pueda haber estado expuesto al fuego, hollín o cualquier material de extinción de incendios.

• Infestación de plagas. Si tiene una infestación de plagas (por ejemplo, roedores, cucarachas), cierre de inmediato y póngase en contacto con un operador de control de plagas con licencia.

Si encuentra alguna de las condiciones descritas anteriormente, cierre sus instalaciones y comuníquese con la División de Calidad Ambiental. Podemos ayudarle a determinar el curso de acción. No vuelva a abrir hasta que se hayan restaurado todas las operaciones seguras y la División de Calidad Ambiental le dé luz verde para volver a abrir.

Para obtener más información, comuníquese con la División de Calidad Ambiental al 972-237-8055.

Descongelando Alimentos Congelados

La congelación es una excelente manera de preservar 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 Establecimientos de Alimentos de Texas los alimentos potencialmente peligrosos se deben descongelar de una de varias maneras:

1. Bajo refrigeración que mantiene la temperatura de los alimentos a 41ºF o menos;

2. Bajo agua corriente fría; o

3. Como parte de un proceso de cocción que incluye calentar la comida a una temperatura interna adecuada o descongelarla en un microondas e inmediatamente transferirla a un horno de cocina convencional.

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

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

2019 Horario de Clases de Manipulador de Alimentos

Enero 3	9:00 AM	3:30 PM
Enero 17	9:00 AM	3:30PM*
Febrero 7	9:00 AM	3:30 PM
Febrero 21	9:00 AM*	3:30 PM
Marzo 7	9:00 AM	3:30 PM
Marzo 21	9:00 AM	3:30PM*
Abril 4	9:00 AM	3:30 PM
Abril 18	9:00 AM*	3:30 PM
Mayo 2	9:00 AM	3:30 PM
Mayo 16	9:00 AM	3:30PM*
Junio 6	9:00 AM	3:30 PM
Junio 20	9:00 AM*	3:30 PM

*Español solamente.

Se requiere preinscripción.

Regístrese llamando al 972-237-8055.

Clase de Manipulador de Alimentos

Se requiere una tarjeta de controlador de alimenticia o un certificado emitido por proveedores acreditados para trabajar en la industria alimentcia 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 tranferidas 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 obtener más información, visite: www.gptx.org/environmentalservices.

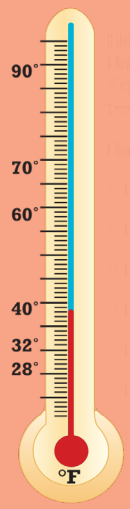
Tome la promesa de Get Fit GP para un estilo de vida saludable e inscríbase para tener la oportunidad de ganar premios www.gptx.org/getfitgp.

Excluyendo Empleados del Lugar de Trabajo

Es importante asegurarse de que sus empleados estén lo suficientemente sanos como para preparar y servir alimentos con seguridad. Ocasionalmente, habrá momentos en que se debe excluir a un empleado de trabajar o preparar alimentos. En el Estado de Texas, es la responsabilidad de la persona encargada que exigá que sus empleados denuncien cualquier enfermedad transmisible a través de los alimentos. Las enfermedades transmitidas por los alimentos que se incluyen en esta categoría son Norovirus, virus de la hepatitis A, Salmonella typhi, Shigella, o E. coli productora de toxina shiga. Además, si un empleado experimenta vómitos, diarrea, ictericia (coloración amarillenta de la piel y / o los ojos) o dolor de garganta con fiebre, no se debe permitir que trabajen hasta que lo autorice un médico. Los empleados con llagas abiertas o heridas no deben trabajar con alimentos a menos que la lesión esté cubierta por una venda seca, duradera y ajustada. Para obtener más información, visite: https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection//UCM194575.pdf.

Factores de Crecimiento de los Microorganismos

Todos los organismos vivos tienen ciertos criterios para el crecimiento. Para los microorganismos que crecen en diversos alimentos, existen ciertos requisitos que necesitan. Estos microorganismos requieren humedad, fuente de alimento, tiempo y temperatura adecuados para multiplicarse y crecer.



Temperatura

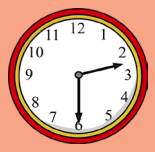
Cierto rango de temperatura será ideal para el crecimiento de microorganismos. Las bacterias se dividen en tres grupos con rangos ideales de temperatura de crecimiento. Las bacterias psicrófilas o amantes del frío que son responsables del deterioro de los alimentos crecen en un rango de 32-77°F con una temperatura óptima de 68-77°F. Las bacterias mesófilas o de rango medio crecen en un rango de 68-110°F. Termófilas o bacterias que les gusta el calor crecen en un rango de 113-158°F con un crecimiento óptimo de 122-131°F.

Humedad

Para cada organismo, la humedad necesaria varía. Los microorganismos están compuestos de 80 por ciento de agua. En general, las bacterias necesitan más agua que las levaduras. Las levaduras requieren más agua que los mohos para crecer.

Comida

Para crecer y multiplicarse, los organismos necesitan cierta cantidad de nutrientes.



Hora

Con condiciones favorables (comida / humedad / temperatura), los microorganismos pueden duplicar su crecimiento cada 20 a 30 minutos.

Departamento de Servicios Ambientales

División de Calidad Ambiental

206 W. Church St. 2nd Floor

Grand Prairie, TX 75050

MEJOR CALIDAD DEL AIRE PLANTEA MENOS RIESGOS DE SALUD Y ASEGURA EL CONTINUO ÉXITO ECONOMICO DE LA REGION.

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

Manejo Integrado de Plagas

El control de plagas es una parte importante del mantenimiento de la seguridad alimenticia en sus instalaciones. Las plagas, como los roedores, las cucarachas, las hormigas y las moscas, pueden comprometer la integridad de sus alimentos y hacer que su establecimiento parezca sucio. Una forma efectiva de reducir la infestación de plagas es implementando el Manejo Integrado de Plagas o IPM.

El IPM es un enfoque efectivo y ambientalmente sensible para el manejo de plagas que se basa en una combinación de prácticas de sentido común. Utiliza información sobre los ciclos de vida de las plagas y su interacción con el medio ambiente, junto con los métodos disponibles de control de plagas, para gestionar las plagas de forma económica y con el menor riesgo posible para las personas, las propiedades y el medio ambiente. La manera más fácil de controlar las plagas y el primer paso en IPM es la prevención. Evite la entrada a su establecimiento sellando los puntos de acceso desde el exterior. A continuación, elimine los fuentes de alimentos de las plagas sacando la basura regularmente, limpie con frecuencia y almacene los alimentos adecuadamente. Al evitar la entrada y eliminar las fuentes de alimentos, puede ayudar a prevenir un problema de plagas antes de que comience y ahorrar dinero en servicios de control de plagas. Sin embargo, si las plagas se convierten en un problema, debe comunicarse con una compañía de control de plagas autorizada.

Para obtener información adicional, visite: https://www.cdc.gov/nceh/publications/factsheets/What%20Is%20Integrated%20Pest%20Management.pdf.