ALGO EN QUE PENSAR

Primavera 2019
Edición 18

Grand Prairie
TEXAS
ENVIRONMENTAL QUALITY

Estamos en el internet!

www.gptx.org

Creando admiradores aficionados al entregar servicios de categoria mundial.

En esta Edición:

Combatiendo la Mordida 2
Cortes de Energía 2
Mantenimiento de la Trampa de Grasa 2
Administrador Certificado de Alimentos 2
Horario de Clases de Manipulador de Alimentos 3
Clase de Manipulador de Alimentos 3
Cómo Encargarse de los Huevos Con Seguridad 3
Manipulación de Frutas y Verduras 4
Enfermedad Química Transmitida Por Los Alimentos 4

Errores de Comida Peligrosa

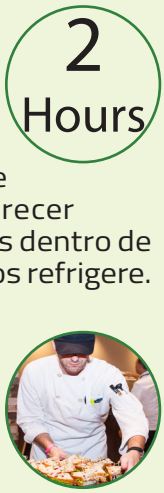
A veces un simple error puede tener graves consecuencias. Cuando se trata de algunos gérmenes, como la Salmonella, todo lo que se necesita es de 15 a 20 células en alimentos poco cocidos para causar intoxicación alimentaria. Y solo una pequeña muestra de comida con toxina botulínica puede causar parálisis e incluso la muerte. Aquí hay algunos errores comunes de seguridad alimentaria que se ha demostrado que causan enfermedades graves.

#1. Probando la comida para ver si sigue siendo buena. No se puede probar la bacteria que causa la intoxicación alimentaria. Si ha estado en la "zona de peligro de temperatura" durante más de cuatro horas, deséchelo sin probar.

#2. Volver a colocar la carne cocida en un plato que contenía carne cruda: las bacterias contaminarán todos los alimentos.

#3. Descongelando alimentos en el mostrador: los gérmenes se multiplican rápidamente a temperatura ambiental.

#4. Lavando carne o aves puede extender bacterias a sus fregaderos, mostrador y otras superficies en su cocina.



#5. Dejando que los alimentos se enfríen demasiado tiempo antes de ponerlos en el refrigerador: las bacterias causantes de enfermedades pueden crecer en alimentos perecederos dentro de dos horas, a menos que los refrigere.

#6. Permitiendo que los empleados trabajen sin tener el entrenamiento adecuado en seguridad alimentaria.

#7. Marinando carne o marisco en el mostrador. Los gérmenes nocivos en la carne o el marisco pueden multiplicarse rápidamente a temperatura ambiental.

#8. Poniendose los guantes sin lavarse las manos.

#9: Cocinando poco la carne, las aves, los mariscos, o los huevos. Los alimentos cocidos solo son seguros después de haber sido cocinados a una temperatura suficientemente alta como para matar las bacterias dañinas.

#10: No lavandose las manos. Los gérmenes en sus manos pueden contaminar la comida.

Combatiendo la Mordida

El clima más cálido está a la vuelta de la esquina y junto con la temporada de mosquitos. Los mosquitos viven parte de sus vidas en ambientes acuáticos y se reproducen en casi cualquier cuerpo de agua. Al eliminar los sitios con agua estancada, se reduce el potencial de reproducción y transmisión de enfermedades como el Nilo Occidental y el Zika por parte de los mosquitos. Lea lo que puede hacer para ayudar:

- Limpie las canaletas de lluvia de escombros y hojas
- Mientras esté afuera, use un repelente de insectos aprobado por la EPA
- Cubra los contenedores de basura para mantener fuera el agua de lluvia.
- Repare tuberías con fugas, llaves al aire libre y asegure el funcionamiento correcto de los rociadores
- Rellene o drene los lugares bajos (charcos, surcos) alrededor de sus instalaciones
- Mantenga los desagües, zanjas y alcantarillas limpios de malezas y basura

Recuerde, NO agua estancada, No hay mosquitos. Mantenga a los mosquitos bajo control.

Para obtener información adicional, visítenos en línea en www.gptx.org/fightthebite

Cortes de Energia

Los cortes de energía pueden ocurrir en cualquier época del año y a veces toma unas pocas horas a varios días para que se restablezca la electricidad. Sin electricidad o una fuente de frío, los alimentos almacenados en refrigeradores y congeladores pueden volverse inseguros. Las bacterias en los alimentos crecen rápidamente a temperaturas entre 40 y 140°F, y si se consumen, las personas pueden enfermarse gravemente.

Para minimizar el potencial de enfermedades transmitidas por los alimentos debido al desperdicio de los alimentos debido a cortes de energía y otros problemas asociados con eventos climáticos severos, desastres naturales causados por el hombre, debe tomar las medidas apropiadas:

- Asegúrese de que el congelador esté al menos a 32°F o menos y que el enfriador esté a 40°F o menos.
- Planee con anticipación y sepa dónde se puede comprar hielo seco y hielo en bloques.
- Contrate servicios para equipos de refrigeración móviles/portátiles en caso de cortes de energía o otras emergencias.
- ¡Nunca pruebe la comida para determinar su seguridad!
- Si la energía ha estado fuera durante mucho tiempo, verifique la temperatura en las unidades de refrigeración con un termómetro. Si el termómetro del aparato indica 40°F o menos, la comida es segura.
- Mantenga las puertas de todas las unidades de refrigeración cerradas lo más posible para mantener la seguridad alimentaria fría / congelada durante unas pocas horas.

MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA

Todos los establecimientos de servicio de alimentos en la ciudad de Grand Prairie deben bombear su trampa de grasa de acuerdo con su frecuencia establecida. La frecuencia de bombeo de la trampa de grasa se muestra en el permiso de salud emitido para cada instalación. Al contratar servicios, asegúrese de que la ciudad permita el transporte de residuos líquidos. Después de que se bombee la trampa de grasa, el propietario/gerente de la instalación debe obtener una copia del boleto de viaje. Conserva una copia de cada evento de bombeo durante al menos 2 años para estar disponibles para inspección en todo momento. Para obtener más información, llame al 972-237-8055.

ADMINISTRADOR CERTIFICADO DE ALIMENTOS

Al menos una persona a cargo de un establecimiento de alimentos deberá demostrar conocimiento y capacitación de las Reglas de Establecimientos de Alimentos de Texas (TFER), al ser un administrador certificado de protección de alimentos (CFPM). El CFPM debe obtener sus credenciales a través de un programa de capacitación acreditado por el Departamento de Servicios de Salud del Estado de Texas. El Código de Ordenanzas de la Ciudad de Grand Prairie requiere que todos los CFPM obtengan un Certificado de Gerente de Protección de Alimentos de la Ciudad de Grand Prairie dentro de los 30 días de empleo. El CFPM debe responder correctamente a las preguntas del inspector de salud en relación con la operación específica de alimentos. Para obtener información adicional, comuníquese al 972-237-8055.

2019 Horario de Clases de Manipulador de Alimentos

Enero 3	9:00 AM	3:30 PM
Enero 17	9:00 AM	3:30 PM*
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	3:30 PM*
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	3:30 PM*
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 manipulador de alimentos a 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 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.

Como Encargarse de los Huevos Con Seguridad

El USDA recomienda almacenar los huevos en un refrigerador a aproximadamente 40°F para reducir las posibilidades de que cualquier bacteria en la cáscara se multiplique y cause un riesgo de enfermedad. Almacénelos en el refrigerador tan pronto como se entreguen. La refrigeración, cocción y manipulación adecuadas deben evitar la mayoría de los problemas de seguridad de los huevos. Las personas pueden disfrutar de los huevos si se siguen estas direcciones de manejo seguro:

Las cazuelas y otros platos que contengan huevos deben cocinarse a una temperatura interna mínima segura de 165°F.

Sirva los huevos cocidos inmediatamente después de cocinarlos o colóquelos en contenedores profundos para enfriarlos. Use dentro de 3 a 4 días.

Lave los utensilios, el equipo y las áreas de trabajo con agua caliente y jabón antes y después del contacto con los huevos.

Los huevos crudos y otros ingredientes, combinados deben cocinarse inmediatamente o refrigerarse y cocinarse dentro de las 24 horas.

No deje los huevos fuera del refrigerador por más de 2 horas.

Siempre cocine los huevos hasta que la clara como la yema estén firmes.

Departamento de Servicios Ambientales

División de Calidad Ambiental

206 W. Church St. 2nd Floor

Grand Prairie, TX 75050

REDUZCA LA CONTAMINACION DEL AIRE CAMINANDO O MONTANDO SU BICICLETA

Aprenda más en
www.airnorthtexas.org

Manipulación de Frutas y Verduras

¿Le preocupa la posibilidad de envenenamiento por E. coli, la salmonela u otras bacterias solo cuando se trata de carnes, pescados y aves? ¿Sabías que los mismos riesgos están presentes en las frutas y verduras? Se puede argumentar que las frutas y verduras son aún más peligrosas debido a la extensa manipulación que encuentran. Para protegerse y proteger a los demás examine, separe y limpie.

Examine: Asegúrese de examinar a fondo cada pieza del producto antes de comprar. Compre productos frescos. No compre si está magullado, arrugado, mohoso o viscoso. Incluso si recorta el área deteriorada, es probable que el área deteriorada se extienda a la área recuperada. Deseche cualquier producto en su poder que tenga algún signo de deterioro.

Separe: Las frutas y verduras deben almacenarse y prepararse separados de los productos animales. Esto reducirá cualquier posibilidad de contaminación cruzada. El equipo y los utensilios, utilizados para almacenar y preparar los productos, deben limpiarse y desinfectarse antes de su uso para garantizar que no se produzca contaminación cruzada.

LIMPIE: Además de asegurarse de que el equipo y los utensilios estén limpios, el producto debe limpiarse antes de la preparación. Lavar frutas y verduras no es más que fregar bajo agua corriente, fría y potable (use un cepillo para productos cuando el cepillo sea apropiado.)

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

Email: Wrodriguez@gptx.org

Enfermedad Química Transmitida Por Los Alimentos

Este tipo de enfermedades transmitidas por los alimentos es causada por la contaminación de los alimentos por productos químicos como los pesticidas (utilizados en 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. Los medicamentos y pesticidas se utilizan en productos químicos agrícolas para controlar la infestación de frutas y verduras. Algunos pesticidas incluyen insecticidas, fungicidas, herbicidas y algunos germicidas. Todos los productos químicos venenosos y los compuestos de limpieza deben etiquetarse cuidadosamente y almacenarse en un área separada de los alimentos. Para evitar la posibilidad de enfermedades químicas transmitidas por los alimentos a causa de los pesticidas, 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 comen en grandes cantidades. Preste atención al preparar alimentos para evitar contaminantes accidentales. CUANDO ESTÉ EN DUDA, ¡¡¡TIRELO!!!