

# ALGO EN QUE PENSAR

Invierno 2019

Edición 19

## Seguridad de Productos Agrícolas

Las verduras y frutas deben manipularse de manera segura para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Las bacterias en el suelo o el agua pueden entrar en contacto con frutas y verduras, contaminándolas. Mientras esté almacenado, asegúrese de que estos artículos estén almacenados de manera que eviten la contaminación cruzada de otros alimentos, especialmente carnes crudas.



Al comprar, asegúrese de que los artículos no estén magullados o cortados y sin moho.



Para prolongar la vida útil, las frutas y verduras deben almacenarse a una temperatura de 40°F o menos. Todos los productos que se compran precortados deben almacenarse en el refrigerador para obtener la mejor calidad y seguridad.



Todos los productos deben lavarse con agua fría antes de comerlos. Frote los productos firmes con un cepillo



Lave las frutas antes de pelarlas y cómelas. Refrigere los productos frescos dentro de las 2 horas de pelarlos o cortarlos.

Para obtener más información, visite: <http://food.unl.edu/safety/forgotten-fridge#handling>.

Grand  
Prairie

T E X A S

ENVIRONMENTAL  
QUALITY

Estamos en el internet!

[www.gptx.org](http://www.gptx.org)

Creando admiradores  
aficionados al entregar  
servicios de categoría  
mundial.



### En esta Edición:

Ozono	2
Mantenimiento de la Trampa de Grasa	2
Contacto con Manos Descubiertas	2
Horario de Clases de Manipulador de Alimentos	3
Clases de Manipulador de Alimentos	3
Excluyendo Trabajadores del Lugar de Trabajo	3
Clean Prairie	4
Prepare Su Instalación Para la Temporada de Mosquitos	4
Descongelar Alimentos Congelados	4

## Ozono

El área de DFW está clasificada como incumplimiento moderado para el ozono de 8 horas por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) de EE. UU. Cuando las emisiones de compuestos orgánicos volátiles y óxidos de nitrógeno interactúan en presencia de la luz

solar, se forma ozono al nivel del suelo.

A altas concentraciones, el ozono puede causar daños a la salud humana y a la vegetación. Aproximadamente la mitad de la contaminación por ozono en la región resulta de la evaporación

de la gasolina y la combustión de los motores de los vehículos de motor.

Para ayudar a reducir los niveles de ozono en el suelo, evite llenar su tanque de gasolina durante la parte más calurosa del día, mantenga sus llantas infladas a la presión adecuada para reducir el consumo de gas y

mantenga su vehículo según las instrucciones del fabricante.

Para obtener información adicional sobre la visita de ozono:

<http://airnorthtexas.org>



## Contacto con Manos Descubiertas

¿Sabía usted que, excepto al lavar

frutas y verduras, los empleados de restaurantes no pueden hacer contacto con los alimentos que están listos para el consumo con las manos descubiertas y deben usar utensilios adecuados como pañuelos de papel, espátulas, pinzas, guantes de un solo uso o equipo dispensador. La mayoría de los brotes transmitidos por alimentos implican la ruta fecal-oral. El mayor contribuyente a la propagación de estos agentes es a través del contacto directo con productos alimenticios listos para el consumo. Debido a políticas de lavado de manos deficientes o inexistentes, los empleados de los establecimientos de servicio de alimentos ponen en riesgo al público. Además, los cortes infectados, las quemaduras o los forúnculos en las manos también pueden contaminar los alimentos listos para comer.

El Departamento de Salud requiere dos métodos para prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos mediante este modo de transferencia:

- Prohibir a los trabajadores de alimentos que preparen alimentos cuando están enfermos de enfermedades infecciosas;
- Requiere lavado de manos minucioso y frecuente.

La mayoría de las personas no se lavan las manos con suficiente frecuencia. Y no todos los empleados son honestos con la condición de su salud. Como barrera final, se prohíbe el contacto directo de las manos con alimentos listos para comer expuestos.

Para información adicional visite: [www.fda.gov/food](http://www.fda.gov/food)

### 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 el transportista de residuos líquidos esté permitido por la ciudad y después de bombear la trampa de grasa, el propietario / gerente de la instalación debe obtener una copia del boleto de viaje. Todos los establecimientos deben conservar una copia de cada evento de bombeo durante al menos 2 años y deben estar disponibles para su inspección en todo momento.

Para obtener más información, llame al 972-237-8055.

## 2020 Horario de Manipulador de Alimentos

Febrero 6	9:00 AM	3:30 PM
Febrero 20	9:00 AM*	3:30 PM
Marzo 5	9:00 AM	3:30 PM
Marzo 19	9:00AM	3:30PM*
Abril 2	9:00 AM	3:30 PM
Abril 16	9:00 AM*	3:30 PM
Mayo 7	9:00 AM	3:30 PM
Mayo 21	9:00 AM	3:30 PM*
Junio 4	9:00 AM	3:30 PM
Junio 18	9:00 AM*	No Clase
Julio 2	9:00 AM	3:30 PM
Julio 16	9:00 AM	3:30 PM*

\*Español Solamente.

Se requiere preinscripción. Regístrese por llamando 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 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 obtener más información, visite: [www.gptx.org/environmentalservices](http://www.gptx.org/environmentalservices).

**Tome la promesa de Get Fit GP para un estilo de vida saludable e inscribese para tener la oportunidad de ganar premios [www.gptx.org/getfitgp](http://www.gptx.org/getfitgp).**



## Excluyendo Empleados del Lugar de Trabajo

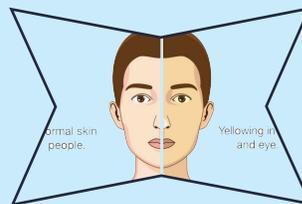
Es importante asegurarse de que sus empleados estén lo suficientemente saludables como para preparar y servir alimentos de manera segura. Ocasionalmente, habrá momentos en que un empleado debe ser excluido de trabajar o preparar alimentos. En el estado de Texas, es responsabilidad de la persona encargada 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.



**Vómitos**



**Diarrea**



**Ictericia**



**Dolor de garganta con fiebre**

Los empleados con llagas o heridas abiertas no deben trabajar con alimentos a menos que la lesión esté cubierta por un vendaje seco, duradero y ajustado.



El programa Clean Prairie reconoce a las empresas que se preocupan por su ciudad, el medio ambiente y la comunidad. Para ser designado como miembro de Clean Prairie, una empresa debe participar en el Nivel 1. Hay otros niveles para elegir para ser designado como una compañía de Clean Prairie. Aprenda más en [www.gptx.org/cleanprairie](http://www.gptx.org/cleanprairie).



Para mantener nuestra agua limpia, asegúrese de que solo llueva por el desagüe pluvial.

## RECOJA:

- **BASURA**
- **OJAS**
- **RESIDUOS DE MASCOTA**

Esta es una publicación de :

Dept. de Servicios Ambientales

División de Calidad Ambiental

## Prepare Su Instalación Para la Temporada de Mosquitos

Es temporada de mosquitos y es hora de comenzar a tomar precauciones para evitar la cría de mosquitos.

- Mantenga las canaletas libres de escombros y hojas.
- Repare las tuberías con fugas, los grifos exteriores y garantice el correcto funcionamiento de los rociadores.
- Cubra o ponga boca abajo cualquier recipiente que pueda recoger agua
- Rellene o drene cualquier lugar bajo (charcos, surcos) alrededor de su propiedad
- Cubra los contenedores de basura para evitar el agua de lluvia.
- Mantenga los desagües, zanjas y alcantarillas limpios de malezas y basura.



Para obtener información adicional, visítenos en línea en [www.gptx.org/fightthebite](http://www.gptx.org/fightthebite).

Emita sus comentarios o sugerencias a:

Editor: Werner Rodriguez

Teléfono: 972-237-8056

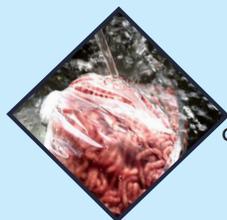
Email: [Wrodriguez@gptx.org](mailto:Wrodriguez@gptx.org)

## Thawing Frozen Foods

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:



Bajo refrigeración que mantiene la temperatura de los alimentos a 41°F o menos



Bajo agua corriente fría



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 41°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>