



# LA ALIMENTACIÓN SCOOP

www.kendallhealth.org  
630.553.8026

## En Esta Edición:

Como Preparar a su Establecimiento de Comida para una Inspección Sanitaria	2
CORRIGIR Violaciones Peligrosas – PREVENIR las Intoxicaciones Alimentarias	2
Cuando el Tiempo se Detiene (in la cocina)	3
Seguridad Alimentaria para sus Clientes	3
La Importancia de las Inspecciones de Entrega	4

El Departamento del Condado de Kendall se complace en anunciar nuestra colaboración con Internista Alafia Nomani. Dr. Nomani es un internista certificado que ofrece una variedad de servicios médicos. Dr. Nomani estará en KCHD el último viernes de cada mes de 11:30am a 12:30pm. Citas son \$35 cada uno.

Medicare, Medicaid, y la mayoría de los planes de seguro son bienvenidos. Si está interesado, póngase en contacto con la oficina de Dr. Nomani (630) 553-9999 para una cita.

## Mensajes de Texto Inapropiados por Todd Drefcinski

Recientemente vi a unos empleados de cocina haciendo lo que yo llamo... MENSAJES DE TEXTO INAPROPIADOS. En una tarde encantadora entré un establecimiento para ver a dos caballeros en la línea de cocina con teléfonos inteligentes en la mano. Los dos fueron avanzando rápidamente sobre la pantalla de sus teléfonos inteligentes con los dedos sucios. Estos caballeros fueron en la línea de visión directa del contador de servicio delantera. Esto significa que probablemente yo no era la única persona verlos en sus teléfonos celulares. Cuando se dieron cuenta que el Inspector de Salud estuvo

presente, simplemente pusieron sus teléfonos en sus bolsillos y volvieron a trabajar en la cocina. Se observó que no se lavaron las manos antes de volver a trabajar. Vamos a revisar un estudio reciente del Reino Unido que miraban de teléfonos celulares y contaminación bacteriana. Unas 400 personas y teléfonos móviles fueron probados para las bacterias. Uno de cada seis teléfonos estaba contaminada con materia fecal! 92% de los teléfonos móviles tenían bacterias presentes! 82% de manos probados tenían bacterias presentes! Los teléfonos celulares no son objetos con que jugar en el trabajo en un

establecimiento de comida! Por favor, restringir el uso de teléfonos celulares en la cocina y asegurese que todas las pertenencias de los empleados se mantienen afuera de las áreas de preparación de alimentos, especialmente los teléfonos celulares en la línea de cocinar!

“Las personas pueden solicitar que se laven las manos con regularidad, pero la ciencia demuestra lo contrario”, dijo el doctor Ron Cutler, de la Universidad de Queen Mary de Londres.



## Gracias por ser Proactivo! por Stefanie Johnson

Nos gustaría dar las gracias a las instalaciones de servicio de alimentos que estuvieron representadas en nuestro taller anual de seguridad de alimentos en septiembre titulado Pest Fest 2011. Este año hemos intentado un nuevo formato con una presentación de 30 minutos, seguida de un juego de peligro-estilo interactivo de 30 minutos. Discutimos los principales tipos de plagas que se encuentra en los establecimientos del condado de Kendall -moscas, ratones y cucarachas-por qué son un problema de salud pública y cómo prevenir y eliminar la infestación.

Si tienes alguna sugerencia de tema para futuros talleres, póngase en contacto con nosotros. Elegimos nuestro tema en la primavera y tratamos de hacerla aplicable a una amplia audiencia, y nos encantaría ayudarlos con las preocupaciones de su establecimiento de servicio de alimentos.

## Como Preparar a su Establecimiento de Comida para una Inspección Sanitaria por Steve Curatti



Las inspecciones rutinarias de salud ocurren típicamente 2 - 4 veces al año. Aunque puede ser tentador para posponer ciertas reparaciones o pasar por alto algunas violaciones menores con la esperanza de que no visita hoy el inspector, la mejor práctica es tratar cada día como el día que un inspector visitará. La mejor manera de prepararse para una inspección es realizando una autoevaluación cada semana. Aquí hay algunos consejos útiles para realizar tu autoevaluación:

### ✦Lo hacen sin previo aviso.

Inspecciones de rutina ocurren sin previo aviso, escogí un día en la semana para sorprender a sus empleados con una inspección. Esto facilitará las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos día tras día.

### ✦Tener herramientas adecuadas de inspección .

Algunas de las herramientas más comunes que los inspectores llevan son un termómetro, una linterna, toallitas con alcohol (un desinfectante), y las tiras de prueba de productos químicos. El uso de estas herramientas se asegurará de que usted es lo más exacta y fiel al proceso, como puede ser.

### ✦Use un formulario de inspección del Departamento de Salud.

Utilizando la

misma forma que su inspector de salud usa le permite saber exactamente lo que debe buscar y la gravedad de cada violación. Su inspector se complace en ofrecerle copias de nuestro formulario.

✦**Sea cuidadoso.** Quizás el mejor método para asegurar que su restaurante pase a una inspección es por ser extremadamente cuidadoso en su auto-inspecciones. Usted nunca encontrará que todo sea perfecto. Esforzándose por la perfección se muestra a sus empleados y el inspector que usted es serio acerca de cómo ejecutar un negocio seguro y saludable.

✦**Examen a los empleados.** Su inspector a menudo preguntaran a los empleados acerca de la tarea que están realizando. Pide a los trabajadores las preguntas orientado a las tareas de seguridad y mantendrán los conocimientos frescos en su mente y ayudar a determinar si su formación es efectiva.

✦**Revisa sus registros.** Su inspector puede solicitar la temperatura, la enfermedad del empleado, la formación de lavado de manos, o los registros de HACCP para garantizar que estén debidamente seguimiento

de las prácticas de seguridad. Tomarse el tiempo para revisar estos registros se mantiene organizados para cuando llegue el inspector.

✦**Señalar los comportamientos buenos y malos.** El reforzamiento positivo es un método de enseñanza probado y promover la felicidad y lealtad del empleado. Señalar cuando un empleado está haciendo algo correctamente. Cuando un empleado está realizando una tarea mal, tómese el tiempo para explicar el comportamiento adecuado.

✦**Corregir los errores en el acto.** Deje sus empleados saber cómo resolver fácil de arreglar violaciones para facilitar la vigilancia de los empleados.

✦**Tener una junta de los empleados después.** Revise sus resultados de la inspección con los empleados, señalando tanto las observaciones positivas y negativas. Dedique algún tiempo para explicar las prácticas adecuadas para que sus empleados entiendan por qué una determinada acción es necesaria.



## CORRIGIR Violaciones Peligrosos – PREVENIR las Intoxicaciones Alimentarias por Amy Serby

A continuación se presentan algunos ejemplos de prácticas inseguras que se han documentado en los últimos meses en todo el condado. Se incluyen algunos consejos para evitar o corregir las prácticas peligrosas con el fin de prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos, que pueden dañar su negocio. Los brotes pueden ser costosos y pueden arruinar una buena reputación.

**Cartones lleno de huevos dejados en la línea de cocinar a temperatura ambiente.** Los alimentos potencialmente peligrosos (PHF), como los huevos, deben mantenerse a 41 ° F o menos en todos momentos, a menos que estén pasteurizados. Bacteria de la salmonela se duplica en el recuento de cada 20 minutos si PHF no se mantienen a la temperatura adecuada. Mantenga todos los huevos

en el refrigerador en todos momentos para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

**El cabello de los empleados de cocina no esta debidamente asegurado.**

Cualquiera que trabaje con alimentos deberán tener el cabello

**CORRIGIR Violaciones Peligrosos – PREVENIR las Intoxicaciones Alimentarias... cont.**

sujetado con el propósito de mantenerlo fuera de la cara y del hombro y lo más importante, fuera de la comida! El cabello humano es portador de la bacteria estafilococo. El pelo en la comida que sirven no sólo es estéticamente desagradable, pero también tiene el potencial para causar enfermedades. Ponga su cabello para arriba antes de entrar en la cocina, *siempre*. Que sea parte de su rutina.

**Empleados de la cocina secándose las manos en el delantal durante la preparación de alimentos y no lavarse las mano correctamente.**

No podemos hacer suficiente hincapié en lo importante que es tener las manos limpias. Los diez más peligrosos utensilios en la cocina son los dedos! Delantales de tela y uniformes albergan bacterias. Cuando las manos se limpian en tela de

cualquier tipo, las bacterias de la ropa contamina las manos. Las manos deben ser lavados (borrado) con agua tibia y jabón para 20 segundos. Use toallas de papel para secar y corta el agua para evitar la recontaminación de las manos. Además, si su delantal tiene más comida que los platos que se están llenando, es el momento para obtener una limpia delantal.



**Cuando el Tiempo se Detiene (in la cocina) por Aaron Rybski**

Si usted es un establecimiento de comida que se hace o se abre un producto envasado con la intención de ahorrar un poco para otro día, usted está probablemente consciente de los requisitos de etiquetado para los potencialmente peligrosos, comidas listas para comer: tiene que ser etiquetado de estos alimentos cuando se guarda durante la noche con el día de desecho (un máximo de siete días después de la comida se hace o se abre). Ok, pero ¿qué pasa cuando se quiere congelar los alimentos durante más tiempo de almacenamiento?

La congelación es una medida especial en este proceso, ya que suspende la cuenta atrás de la fecha de descarte. Así que vamos a decir que haces algo el 10 de este mes, guárdela en el refrigerador durante 2 días más (ahora es el 12), y luego congelar por 10 días (ahora es el 22), entonces se descongele para su almacenamiento en el refrigerador, los restantes cuatro días pone la fecha de desecho ajustado al 26.

Eso sería tres días antes de la congelación, 10 días en el congelador (no se cuentan en contra de la

cuenta atrás), y un resto de 4 días cuando comience la deshielo, para que el número total de días de almacenamiento a temperaturas de refrigeración a 7 máximo. Si no se congelar el producto, usted tiene que tirar a la basura el día 16 (7 días).

Si tiene la intención de congelar el producto, los requisitos de etiquetado siguen existiendo y ahora (debido a la congelación) se debe indicar en el paquete: (1) la fecha original en que se ha hecho, (2) la fecha de congelación, (3) la fecha y deshielo (4) la fecha de desecho ajustado.

**Seguridad Alimentaria para sus Clientes por Stefanie Johnson**

**PROTEJA LOS ALIMENTOS!**



Refrigere las sobras lo mas antes posible, dentro de 2 horas. Recalentar a 165°F. Si usa el horno de microondas, rotar los alimentos a la mitad del calentamiento y agitar para eliminar las zonas frías donde las bacterias pueden sobrevivir. Disfrute de las sobras dentro de 3 días o descartarlos.

Servido: Lun Mar Mie Jue Vie Sab Dom Tiempo: \_\_\_\_:\_\_\_\_

Kendall County Health Department (630) 553-9100

El departamento de Salud Ambiental gustaría ofrecer esta plantilla de la etiqueta para su uso en los envases para la comida para llevar y para ayudar a sus clientes a mantener sus alimentos seguros. Los clientes pueden manejar mal los alimentos cuando salgan de su establecimiento de comida. Estas etiquetas podrían ayudar a prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos desde el almacenamiento inadecuado de los alimentos potencialmente peligrosos. Si está interesado en la plantilla, por favor envía un correo electrónico a

[sjohnson@co.kendall.il.us](mailto:sjohnson@co.kendall.il.us) y le podemos enviar un correo electrónico de la plantilla para la impresión en estándar de 2 "x 4" etiquetas, 10 por página. Es posible que tenemos algunos impresos disponibles para entregar, pídale a su técnico de saneamiento.



## La Importancia de las Inspecciones de Entrega por Erich Hess

¿Ha pensado en las paradas que se hacen de los alimentos antes de ser finalmente plateado para sus clientes? El desarrollo de un diagrama de flujo que sigue las paradas a través de sus instalaciones es un paso crucial en la determinación de cuando los alimentos están en mayor riesgo de contaminación. Esta tabla le ayudará en el establecimiento de garantías en cada punto en el flujo de alimentos para evitar la contaminación.

El diagrama de flujo debe comenzar con las entregas. Cuando el alimento entra a su establecimiento, usted es responsable de la seguridad y la salubridad de los productos. Es fundamental para una

exitosa operación que sólo los alimentos intactos son aceptados. ¿Cuales garantías hay que poner en su lugar? Algunas garantías fundamentales para considerar son:

- Inspeccione todas las carnes, aves, huevos, mariscos, pescados y mariscos, etc de curioso color, los olores, los defectos de embalaje, y sellos de inspección del USDA.
- Revise los camiones de reparto para la limpieza y para controlar la temperatura adecuada.
- Tome la temperatura de todos los alimentos que requieren control de temperatura. Los alimentos refrigerados deben estar en frío o por debajo de 41 °F y productos congelados deben tener una temperatura igual o inferior a 0 °F.

- Revise los camiones de reparto y las cajas de cartón para pruebas de actividad de plagas. Use una buena linterna para buscar cualquier evidencia de actividad de roedores (excrementos de ratón o marcas de roer) o las cucarachas (se puede encontrar en las ondulaciones de cajas de cartón).
- Revise los productos enlatados de abolladuras graves. Establecer todas las latas dañadas a un lado y enviar de vuelta para el crédito.
- Rechaza todos los alimentos que no están seguro de su condición o si cree que la integridad de los alimentos se ha puesto en peligro durante el transporte.



**Kendall County Health Department**

Environmental Health Unit  
811 W. John Street  
Yorkville, IL 65060

A Caring Place