



LA ALIMENTACIÓN SCOOP

www.kendallhealth.org
630.553.8026

Etiquetado y Almacenamiento de Materiales Tóxicos por Erich Hess

En esta edición:

- ¿Tiene un Menú de Lucha Contra el Cáncer? 2
- Poner este Ratón en La Casa de Hojalata 2
- Piensa "Limpios de Insectos" No "Gente Limpia" 3
- Vamos a Hablar! 3
- Cómo Manejar las Manos Limpias 4
- ¿Qué es un Comisario? 4
- Limpie los Serpientes Sucias del Condensador de su Refrigerador! 5



Con demasiada frecuencia, durante las inspecciones, sanitarios miran almacenamiento inadecuado y etiquetado de sustancias tóxicas, sobre todo los suministros de limpieza.

Sobre la base de enfermedades transmitidas por alimentos (FBI) Estadísticas, intoxicaciones químicas han sido siempre la tercera

tienden a caer en dos categorías: 1) insecticidas y rodenticidas 2) Detergentes, desinfectantes, productos de limpieza o secado, productos cáusticos, ácidos, ceras y otros productos químicos. Estos productos químicos se almacenan físicamente separados unos de otros, de preferencia en los armarios utilizados para ningún otro propósito.

Productos químicos se almacenan debajo de los productos alimenticios (no mezclado), alimentos artículos de servicio con zonas de contacto, los utensilios y de prevenir el potencial de contaminación cruzada. Desinfectantes y agentes de platos que pueden ser almacenados en lugares convenientes por la estación de lavado, sino que se almacena por debajo de la escurridor de platos sucios.

Según el Código de Alimentos de Illinois de Servicios de Saneamiento, todos los contenedores de materiales venenosos o tóxicos necesarios para el mantenimiento operativo deberán estar claramente etiquetados en conformidad con la ley. Si estos productos químicos se reparten en pequeños recipientes o botellas de spray, los envases deben estar etiquetados de forma individual para facilitar su identificación y para evitar un potencial fatal confusión.

Sección 750.540 del Código IL Servicio de Alimento Saneamiento afirma que "todos los establecimientos de servicio de alimentos excepto la categoría III (L) instalaciones deberán estar bajo el control operacional de un administrador de saneamiento de servicio de alimentos certificados." "Categoría I instalaciones (H) tendrán un gerente de saneamiento de servicio de alimentos certificados en los locales en todos momentos en que se trata alimentos potencialmente peligrosos."

En su establecimiento, esta preocupación por la seguridad y la violación grave es muy fácil de evitar, haciendo que los empleados y equipos de limpieza entienden la importancia del correcto almacenamiento de productos químicos tóxicos.

Productos químicos que se utilizan en un establecimiento de servicio de alimentos

Alimentos Seguros en un Corte de Energía por Stefanie Johnson

Si pierde la electricidad en su establecimiento de servicio de alimentos, notificar a la empresa de utilidades que no hay electricidad. Alimentos almacenados deben permanecer fríos! Mantener cerrados los refrigeradores como posible o transfiere los alimentos a un refrigerador aislado con hielo drenado. En última instancia, los alimentos deben tener una temperatura interna de 41°F o menos. Si la comida supera esta temperatura durante más de 2 horas, debe ser descartado o cocido inmediatamente. Si los alimentos descongelados están todavía por debajo de los 41°F, puede ser cocinados y utilizadas inmediatamente. Considere la adquisición de un generador de electricidad del alcance en refrigeradores o alquilar un camión refrigerado. Recuerde, alimentos potencialmente peligrosos, permaneciendo en la zona de peligro (41°F a 135°F) más de 2 horas son un riesgo y deben ser expulsados.

¿Tiene un Menú de Lucha Contra el Cáncer? Por Melissa Gawron



Mantener las frutas y verduras en el menú es muy importante. Las frutas y verduras están llenas de vitaminas, minerales y nutrientes que son para combatir el cáncer y ayudar a mantener nuestro cuerpo sano. 90-95% de las causas del cáncer está en el propio entorno, el otro 5 - 10% está en los genes, 30-35% de los factores ambientales del cáncer se deben a la dieta de uno.

La mayoría de la comida rápida ofrece un valor nutritivo mínimo y tiene altas cantidades de grasas saturadas y trans. En vez de vitaminas y minerales, la comida rápida por lo general contiene una mayor cantidad de calorías y sodio, que puede ser perjudicial para nuestra dieta.

El consumo de alimentos ricos en nutrientes puede ayudar a reducir las líneas de suministro de sangre al cáncer.

www.ted.com de reflexión global presenta una variedad de oradores que comparten sus ideas innovadoras con el público. En una presentación especial titulada, Podemos Comer para que se Muere el Cáncer?, William Li habla de "comer alimentos de lucha contra el cáncer que cortarán las líneas de suministro y vencer el cáncer en su propio juego". Todos los cánceres empiezan sin un suministro de sangre, oxígeno y nutrientes y no son peligrosos; una vez que las células cancerosas obtienen una línea de suministro puede crecer exponencialmente.

¿Pero si podemos tratar cáncer antes de que suceda? El consumo de alimentos ricos en nutrientes puede ayudar a reducir las líneas de suministro de sangre al cáncer. Por comer alimentos

saludables podemos ayudar a combatir la obesidad así. Algunos ejemplos de estos super-cancer luchando alimentos son soja, té verde, bayas, frutas cítricas, manzanas, piña, cerezas, uvas rojas, vino tinto, bok choy, ginseng, hongos maitake, regaliz, cúrcuma, nuez moscada, alcachofas, lavanda, calabaza, pepino de mar, atún, perejil, ajo, tomate, aceite de oliva, aceite de uva y chocolate oscuro. Trate de comer más de cinco porciones de frutas y verduras en un día para ayudar a mantenerlo sano. Apoyo de mercado de los agricultores locales o cultivar su propio jardín de golosinas para ayudar a su salud, así como los entornos. Para obtener información sobre los mercados de agricultores, se puede visitar:

<http://www.local-farmers-markets.com/directory/Illinois>

Poner este Ratón en La Casa de Hojalata por Todd Drefcinski



Imagínese si se quiere que hay una trampa (ver el foto) en el centro de la zona de almacenamiento de alimentos secos. Está vacía. ¿Vacío es bueno... no significa ratones, correcto? Tal vez no! En este ejemplo la trampa esta colocada incorrectamente.

Simplemente no vas a coger la maldice si las trampas se colocan incorrectamente.

Ratones les encanta líneas. Moverán alrededor de un establecimiento abrazando las paredes. Ratones también recuerdan sus alrededores. En el caso de una infestación grave, puede ser necesario colocar trampas adicionales en nuevos lugares para la captura de ratones que están evitando las trampas existentes.

Quizás el recordatorio más importante para el personal de servicio de alimentos es que las aberturas en una trampa de ratón deben mantenerse a lo largo de una pared paralelas a la pared.

Es importante recordar esto cuando limpiando y moviendo las cosas dentro de un establecimiento. Asegúrese de que las trampas están en la ubicación correcta y correctamente colocan a lo largo de la pared, y tal vez podrá atrapar esas plagas!



Piensa “Limpios de Insectos” No “Gente Limpia” por Steve Curatti

La idea de una persona "limpio" puede diferir del otro. Tal vez nadie aceptaría más que la cucaracha alemana. Lo que parece limpio no puede servir para satisfacer fácilmente la plaga de establecimiento de comida de necesidades básicas de rápida reproducción y enfermedad que se transmite (y manchar de negocios)



por este peste.

Cuando se trata de alimentos, la cucaracha alemana se come casi cualquier cosa.

La cucaracha alemana es una criatura persistente, resistente de medio simple, requiriendo sólo trazas de alimentos y agua y pequeñas fisuras y grietas en la que desea ocultar. Cuando se trata de alimentos, la cucaracha alemana va a comer casi cualquier cosa: migajas de comida, residuos grasos, materiales azucarados, muelle de café, jabón, heces, tela, zapatos, pintura, pegamentos utilizados para la fabricación de cajas de cartón, cabello, uñas, etc.. Este hecho subraya la importancia de la limpieza detallada.



Debe prestarse mucha atención a la limpieza detallada: debajo, detrás y entre equipos de la línea de cocinar; dentro de piso de desagües, etc. Inspeccionar con una linterna en apretado puntos. Por supuesto no se olvide de revisar cuidadosamente o eliminar boses cartón eliminar las fuebas de agua y sellar las grietas y hendiduras.

Vamos a Hablar! por Stefanie Johnson

Nos verá como reguladores que pueden cerrar sus restaurantes, pero nos vemos como educadores ante todo. Es nuestro objetivo número uno del programa de protección de alimentos ayudar y asegurar que usted sirve alimentos seguros a nuestros residentes, sus clientes (y turistas, también). Por eso es tan importante que hay buena comunicación. Sin una buena comunicación, no podemos realizar nuestros puestos de trabajo. Necesitamos saber cómo podemos

ayudarle, y necesita saber lo que esperamos de usted. Por favor haga preguntas durante sus inspecciones - queremos estar seguro que entientes lo que decimos y por qué. Si necesita algo traducido, por favor pedir! Tenemos acceso a un miembro del personal que puede traducir escrito documentos al español (de 1 a 2 semanas como la programación permite.), y nosotros también suscribimos a un servicio de traducción de teléfono (cualquier idioma) que puede ser usado



durante las inspecciones o consultas.



El Tobacco Quitline de Illinois es libre, basado en el teléfono y tiene consejería para dejar de fumar para los residentes de Illinois que quieren dejar de usar productos de tabaco. El Quitline tiene consejeros certificados que pueden prestar asistencia a las personas todos los días de 7:00 am a 11:00 pm en más de 150 idiomas.

Residentes del Condado de Kendall que llamen a la Quitline podrían calificar para recibir la terapia de reemplazo de nicotina (los ejemplos incluyen parches de nicotina o pastillas) sin costo, hasta agotar existencias.

Cómo Manejar las Manos Limpias por Aaron Rybski



Todos hemos escuchado esa mano lavado de manos es importante! Sabemos que manos sucias pueden contaminar los alimentos y son la principal causa de alimentos transmitidas por enfermedad. Así que si las manos deben estar limpias y se lavan las manos correctamente, el siguiente paso es pensar en ellos la prevención de la suciedad y la contaminación de los alimentos. Esto dicho, es importante mencionar que algunos de los contaminadores de mano más comunes que vemos cuando estamos inspeccionando son los manijas de su equipo de servicio de alimentos.

Una tendencia que hemos visto cuando en instalaciones de servicio de

alimentos para comprobar las temperaturas es una pegajosa película, en las manijas del equipo. A veces hay restos de comida secos allí, a veces es simplemente pegajosa o grasosa. Es especialmente común en los manijas usados frecuente (es decir, alcanzar en refrigeradores, congeladores, microondas, etc.). Bruto. Para empeorar las cosas, la única manera de descubrirlo en la mayor parte del tiempo es agarrar la manija...hay que tocarlo! Por el momento se siente el atasco pegajosa y se da cuenta que está sucio, ya es demasiado tarde!! Tiempo para lavarse las manos otra vez!

Mantenga las manos limpias para que pueda servir alimentos seguros y mantener a la gente de enfermarse.

Manijas son generalmente tocados cuando un empleado del servicio de comida está en el proceso de preparación y manejo de alimentos. Situaciones como esta ponen los alimentos en mayor riesgo de

contaminación y pueden conducir a un brote de alimentos transmitidas por enfermedad.

Entonces, ¿cómo resolver este problema? Simple. Limpiar con frecuencia esos manijas! Es necesario lavar y desinfectar con su solución desinfectante al menos diariamente para asegurar que permanecen limpios y libres de bacterias. Puede tomar un poco de limpieza si no has hecho esto por un tiempo. Asegúrese de estar encima de él desde ahora – agregalo a su rutina de limpieza de programación.



¿Qué es un Comisario? por Stefanie Johnson

Con los difíciles momentos económicos a que nos enfrentamos muchos nuevos tipos de negocios en el hogar están apareciendo. Según el Código IL de Saneamiento Servicio de Comida, alimentos para la venta al público no pueden ser preparado o almacenados en una residencia privada. Alentamos a los empresarios que no pueden permitirse el lujo de abrir su propio establecimiento comercial de servicio de comida a verificar en alquiler tiempo y espacio de instalaciones actualmente con licencia. Esto es donde el Comisario entra en juego.

"Comisario" significa un establecimiento de hostelería,

restaurante o cualquier otro lugar en que alimentos, contenedores o suministros de alimentos se mantienen, manejan, son preparados, empaquetados o almacenados.

Si alguien quiere preparar la comida para la venta al público en su establecimiento de servicio de alimentos con licencia, es necesario obtener su propio Permiso Anual de Manipulación de Alimentos como el Departamento de Salud del Condado de Kendall permite a las empresas, a diferencia de las estructuras.

Otro caso en que podemos ver la palabra comisario es en respecta a los vendedores de alimentos móvil.

Comisarios son necesario para los vendedores de alimentos móvil. Deben almacenar alimentos y elementos que se ponen en contacto con alimentos en un Comisario de contacto y regresar a lavar, enjuagar, sanear y almacenar equipo. Pueden comprar comidas preparadas desde este Comisario para la reventa, o pueden almacenar sus productos crudos y cocerlo en su carro de hot dog. También hay una forma de acuerdo de comisario que tendría ser firmada por el propietario del negocio principal. Algunos ejemplos de empresas que hemos visto: un negocio de barbacoa móvil, un negocio de pan gourmet, un negocio de galletas, un negocio de pastelitos y negocio de dulces.

Limpie los Serpentes Sucias del Condensador de su Refrigerador!

por Steve Curatti

Serpentes de refrigeración deben limpiarse al menos una vez cada 3 meses para mantener el equipo funcionando correctamente y de manera eficiente. Un refrigerador en uso con bobinas sucias de polvo es como una persona corriendo alrededor del bloque con su mano sobre su boca - tiene hambre para aire. Bobinas sucias causa:

1. Aumento del uso de energía
2. Llamadas de servicio innecesarias
3. Un fallo prematuro del compresor
4. Enfermedades transmitidas por alimentos (FBI)
5. Los residuos de alimentos

O en términos más simple, las bobinas sucias cuestan dinero.

Para citar una literatura de fabricante principal:

"Las bobinas sucias del condensador son la principal razón para las llamadas de servicio."

Por lo tanto, empezar un programa de mantenimiento de retención para su equipo de frío (se recomienda que la publicación se ponga en el equipo como un recordatorio) y se puede prevenir no sólo violaciones crítico que puede conducir a la FBI, pero las costosas llamadas de servicio y los residuos de alimentos.

