

ACTUALIZACIÓN DEL CÓDIGO DE LA JUNTA DE SALUD

Como parte de nuestro compromiso de proteger la salud y la seguridad públicas, estamos actualizando el Código de la Junta de Salud del Condado de Snohomish. Estas actualizaciones reflejarán las últimas mejores prácticas en salud pública, lo que nos ayudará a responder a las necesidades de la comunidad. Las actualizaciones también ayudarán a que el código sea más fácil de entender para todos los usuarios.

A medida que revisamos y modificamos el Código de Salud, queremos incluir las perspectivas de la comunidad en todo el condado de Snohomish. Esto se traduce en mejores resultados para todos. Su opinión es fundamental para garantizar que los cambios en las normas reflejen las necesidades de nuestros residentes, negocios y prioridades de salud pública.

No dude en comunicarse con nosotros a SCBHC@snoco.org para enviarnos sus comentarios, ideas y sugerencias sobre temas de código que sean importantes para usted, o si hay algo más que le gustaría compartir con nuestro equipo.

Anticipamos que todo el proceso de revisión del código llevará varios años. En nuestro nuevo sitio web de [Health Code Update](#) (Actualización del Código de Salud) encontrará información sobre las revisiones del código que estamos considerando, cómo podrían afectarlo y cómo brindar comentarios o involucrarse en el proceso de elaboración de normas. articipar en el proceso de elaboración de normas.

Le recomendamos mantenerse actualizado sobre los últimas novedades del código [suscribiéndose a las actualizaciones del boletín](#). Juntos, podemos crear regulaciones que reflejen las necesidades únicas de los vecindarios de todo el condado de Snohomish.

INCENDIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS



Cualquier incendio sin control en un establecimiento de comida debe considerarse un peligro inminente para la salud. Este tipo de incendio es una amenaza o peligro importante para la salud pública que requiere una corrección inmediata o que el establecimiento cierre y deje de servir alimentos para evitar lesiones. El establecimiento debe notificar al Departamento de Salud del Condado de Snohomish llamando al 425-359-8730 o enviando un correo electrónico a food.safety@snoco.org. También puede haber otras partes involucradas, como el Departamento de Bomberos, el Departamento de Construcción, los servicios públicos y la compañía de seguros.

Cuando se producen incendios en una instalación, la seguridad de los alimentos puede verse comprometida por tres factores: el calor del incendio, los gases de humo y los productos químicos que se hayan podido utilizar para combatir el incendio.

Calor: Los alimentos enlatados o en frascos pueden parecer estar bien, pero si han estado cerca del CALOR de un incendio, podrían dejar de ser seguros. El calor del fuego puede activar las bacterias que deterioran los alimentos. Si el calor es extremo, las latas o frascos pueden quebrarse o romperse, lo que hace que los alimentos sean inseguros.

Gases de humo: Los gases tóxicos que se liberan al quemar materiales pueden causar contaminación. Los alimentos que no estén almacenados en envases herméticos deben desecharse si se exponen al humo. Los gases tóxicos del humo pueden atravesar envases como cartón o film plástico y contaminar los alimentos. El mismo concepto se aplica a artículos de un solo uso, como servilletas, vajilla y recipientes para llevar. Los refrigeradores no deben considerarse herméticos, ya que el humo puede entrar por las juntas y los conductos de ventilación. Los alimentos abiertos también deben desecharse en refrigeradores expuestos al humo.

Productos Químicos: Los productos químicos utilizados para combatir incendios contienen materiales tóxicos y pueden contaminar alimentos y utensilios de cocina. Estos productos químicos no se pueden eliminar de los alimentos. Los alimentos expuestos a estos productos deben desecharse.

Los alimentos en envases herméticos y sellados, como los productos enlatados o los alimentos envasados al vacío, así como los utensilios de cocina y los cubiertos, pueden descontaminarse si solo se exponen al humo y a los productos químicos. Estos artículos deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse. Para reabrir, el establecimiento debe recibir aprobación por escrito después de una inspección de reapertura en las instalaciones por parte del Departamento de Salud.



CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Laura M. Wildey Kearse escribió un artículo para Food Safety News sobre cómo fomentar una cultura de seguridad alimentaria. Puede leer el artículo completo en

el sitio web de Food Safety News. [A practical guide to building a food safety culture for retail settings | Food Safety News](#)

Lea a continuación sus 10 ideas para fortalecer la cultura de la seguridad alimentaria. Cada idea que pruebe creará un mejor entorno centrado en la prevención. Puede resultar abrumador probar todas las ideas, así que comience con una a la vez.

- **Seguridad Alimentaria desde el Primer Día:** Presente la seguridad alimentaria y su importancia a los empleados desde el primer día.
- **Conversaciones Continuas:** Hable regularmente sobre seguridad alimentaria en reuniones y grupos de trabajo previos al turno. Utilice cuestionarios, carteles, materiales impresos, etc.
- **Cree un Compromiso:** Haga que los empleados se comprometan con la seguridad alimentaria creando un compromiso o promesa que sea firmado por cada miembro del equipo y colocado en un lugar visible. Cree un ambiente donde la seguridad alimentaria se valore, se hable de ella y se actúe en consecuencia.
- **Mentalidad Positiva:** Cambia el enfoque del cumplimiento normativo al entusiasmo por hacer las cosas bien. Si empieza a pensar positivamente sobre la seguridad alimentaria y comparte su positividad, otros lo seguirán.
- **Hazlo Identificable:** conecte la seguridad alimentaria con la vida de los empleados. Anime a los empleados a preparar alimentos como si estuvieran sirviendo a su amigo o familiar más cercano.
- **¡Del QUÉ al POR QUÉ!** Ayuda a su equipo a comprender más que solo hechos -hazles saber POR QUÉ la seguridad alimentaria es tan importante. Su inspector de salud local puede ser un recurso valioso en este caso, al igual que el [Food Code](#) (Código Alimentario). Los anexos al final del Código ofrecen información sobre el porqué de las regulaciones.
- **Incentivar el Desempeño:** reconocer a los empleados que se destacan en seguridad alimentaria. Las recompensas no monetarias funcionan mejor, ya que los premios monetarios a veces pueden hacer que las personas hagan lo correcto sólo cuando alguien está mirando. Utilice programas de reconocimiento que proporcionen un reconocimiento inmediato en el acto a los trabajadores que hacen las cosas correctamente.
- **Designar Embajadores de Seguridad Alimentaria:** designar líderes pares que servirán como modelo a seguir para los demás y podrán ser la referencia para preguntas sobre seguridad alimentaria.
- **Medición:** Utilice evaluaciones de la cultura de seguridad alimentaria, informes de inspección, informes de auditoría de terceros, observaciones y evaluaciones de los conocimientos de los empleados para dar seguimiento a su progreso. ¡No olvide actuar en base a lo que ha descubierto!
- **Normalizar la Seguridad Alimentaria:** El objetivo final es convertir la seguridad alimentaria en la norma social. Simplemente, conviértala en nuestra forma de actuar a diario.

GERENTE CERTIFICADO EN PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

El objetivo principal del requisito de Gerente Certificado en Protección de Alimentos (CFPM, por sus siglas en inglés) es aumentar la seguridad alimentaria proactiva, observando las cosas antes de que salgan mal. Esto también se conoce como Control de Gestión Activo (AMC, por sus siglas en inglés). Este enfoque proactivo ayuda a prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos, que pueden tener consecuencias duraderas.

El CFPM será responsable de implementar un programa de protección de alimentos que ayude a cada Persona a Cargo (PIC, por sus siglas en inglés) y cualquier otro empleado siga el código alimentario y mantenga un Control Gerencial Activo. No es necesario que el CFPM esté presente en el sitio, aunque sí es necesario contar con una copia del certificado. Esto significa que no todos los gerentes necesitan estar certificados. Se podría designar a una persona como CFPM para el establecimiento de servicio de alimentos o incluso para varios establecimientos. Compartir un CFPM entre establecimientos es aceptable, pero se debe mantener un control administrativo activo. Un establecimiento tendrá 60 días para reemplazar un CFPM si el anterior deja de serlo.

Para obtener la certificación, una persona debe aprobar una de las pruebas de **GERENTE DE ALIMENTOS** aprobadas por el Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (ANSI, por sus siglas en inglés). Esta es una lista de los diferentes [cursos aprobados por ANSI](#) que cumplirán con el requisito CFPM.

En el Condado de Snohomish los establecimientos con permisos de bajo riesgo, las operaciones de alimentos para eventos temporales y las concesiones de actividades escolares/juveniles NO están obligados a tener un CFPM, aunque todavía se recomienda tenerlo.

ETIQUETAS DE MARISCOS

Servir mariscos puede ser un poco arriesgado. Existen dos enfermedades importantes que pueden provenir de los mariscos: Vibrio y Norovirus. Las posibilidades de contraer Vibrio son muy altas entre Junio y Octubre, y las de Norovirus entre Noviembre y Marzo. Esto hace que comer mariscos sea una apuesta segura durante casi todo el año. Los mariscos se alimentan por filtración; absorben el agua que los rodea y luego filtran las partículas de comida para comer. Si el agua que rodea a los mariscos está contaminada, la contaminación estaría en el interior, no en el exterior. No hay manera de saber con solo mirar un marisco si causará una enfermedad.



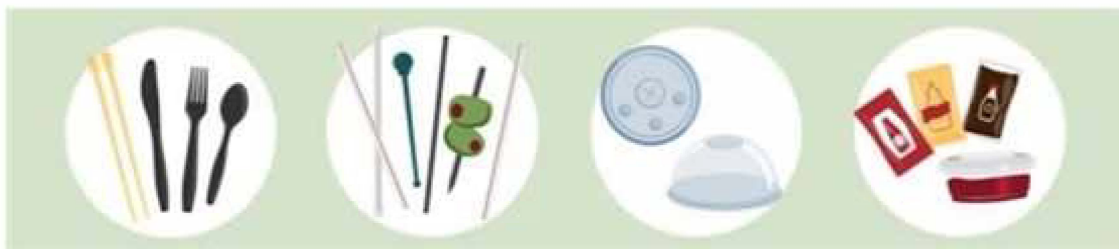
La mejor manera de mantener los mariscos lo más seguros posible es comprarlos de proveedores aprobados y con buena reputación. Estos proveedores se asegurarán de que los mariscos vengan con una etiqueta. Estas etiquetas indican la fecha y el lugar de la cosecha. Las etiquetas deben permanecer con el marisco hasta que se coma el último. Debe quedar claro qué etiquetas corresponden a cada marisco. No mezcle contenedores ni bolsas de marisco.

En la etiqueta se debe escribir la fecha en la que se utilizó el último marisco. También recomendamos escribir en la etiqueta la fecha en que se utilizó el bolso por primera vez. Asegúrese de escribir las fechas en las etiquetas en un espacio abierto, no sobre la información impresa en la etiqueta. Debes poder leer la información de la etiqueta. La etiqueta debe conservarse durante 90 días, en orden cronológico, después de que se hayan agotado los mariscos. Esta información es muy útil si ocurre un brote de enfermedad.

Si un establecimiento de servicio de alimentos compra mariscos en una tienda de comestibles, es responsable de obtener las etiquetas de ellos. Es posible que algunos productos no tengan etiquetas si provienen de otro país. En ese caso, conserve la factura. En caso de encontrar mariscos sin etiqueta, o factura en su caso, serán desechados.

VAJILLA Y PAQUETES DE CONDIMENTOS DE UN SOLO USO

A partir del 2022, las empresas no podrán incluir automáticamente artículos de un solo uso en los pedidos de los clientes. El programa de residuos sólidos de Ecología elaboró un folleto sobre las Leyes de Reducción de Residuos y Tóxicos ([Waste and Toxics Reduction Laws](#)) para establecimientos de alimentos, en el que se resumen las nuevas leyes sobre el envasado de alimentos y la reducción de residuos, y se indica dónde obtener más información.



Los artículos de un solo uso contemplados por la ley incluyen utensilios de plástico y compostables, pajitas, paquetes de condimentos y tapas de vasos para bebidas frías. **Los clientes deben confirmar verbalmente que desean estos artículos** o pueden seleccionarlos en los contenedores de autoservicio. (Los centros de salud están exentos). Para obtener más información y folletos descargables en 17 idiomas, visite la página web de artículos de servicio de un solo uso ([single-use serveware webpage](#)) o envíe un correo electrónico a SWMPublications@ecy.wa.gov.

VERIFICAR IDENTIFICACIÓN

Hemos estado escuchando sobre personas que se hacen pasar por inspectores de salud para obtener acceso a establecimientos de servicio de alimentos. No estamos seguros de cuáles son sus objetivos, pero queremos asegurarnos de que esté protegido. Cuando un inspector visite sus instalaciones, lo primero que debe hacer es pedirle que le muestre su identificación. Los inspectores de alimentos del Departamento de Salud del Condado de Snohomish siempre usan su identificación, así como alguna prenda de identificación,

como una chaqueta o chaleco azul marino con el logotipo del Departamento de Salud del Condado de Snohomish. Llame a nuestra oficina al 425.339.5250 si se encuentra en una situación en la que no puede ver la identificación requerida. Nuestra oficina podrá confirmar si la persona está con nuestra agencia o no.



NOTIFICAME

Regístrese para recibir este boletín a través de la página [Notify Me.](#)



Share on Facebook



Share on Twitter



Share via Email

Snohomish County Health Department
3020 Rucker Ave., Everett, Washington

Powered by

