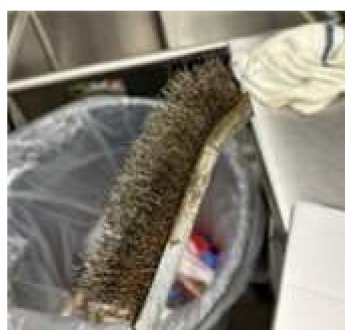




limpiar woks.

SEGURIDAD DEL CEPILLO DE ALAMBRE PARA PARRILLAS

Los cepillos para parrillas se utilizan habitualmente para limpiar lo sucio, la grasa quemada y los restos de comida de las parrillas. Se usan con mayor frecuencia en asadores, parrillas de gas con quemadores radiantes y, recientemente, también se han empezado a utilizar para

Un problema de seguridad alimentaria relacionado con los cepillos de alambre para parrillas es que, con el uso frecuente o intensivo, las cerdas metálicas pueden romperse. Estos fragmentos de metal a menudo pasan desapercibidos en las superficies de los utensilios y pueden acabar en la comida durante la cocción. Si un cliente ingiere alimentos contaminados, las lesiones resultantes pueden ser graves, ya que las cerdas pueden actuar como agujas dentro del cuerpo. Esto puede provocar perforaciones graves, necesidad de cirugía, sepsis e incluso la muerte.

Para reducir el riesgo de este tipo de lesiones, los cepillos de alambre deben inspeccionarse con frecuencia. El trabajador de la cocina debe inspeccionarlos visualmente antes y después de cada uso y limpiar la parrilla, las sartenes o el wok para asegurarse de que se eliminan los alambres sueltos antes de cocinar los alimentos.

Una forma más efectiva para prevenir lesiones es cambiar a un tipo diferente de utensilio que no tenga piezas metálicas que puedan romperse. Existen raspadores con estrías y raspadores de vapor que permiten añadir humedad para facilitar la limpieza. También hay raspadores en espiral, fabricados con una larga pieza de metal enrollada, lo que reduce considerablemente el riesgo de rotura.

Para obtener más información sobre cómo prevenir riesgos físicos como este, comuníquese con el inspector de su zona o envíe un correo electrónico al Equipo de Seguridad Alimentaria a food.safety@snoco.org.

DESECHAR GRASAS Y ACEITES DE UNA FORMA ADECUADA

Muchas actividades comerciales comunes provocan que la contaminación llegue a las aguas subterráneas, estanques, ríos y al estrecho de Puget. La contaminación visible, como las bolsas de plástico o los cubiertos desechables, es fácil de detectar y sus efectos son evidentes. Sin embargo, la contaminación invisible, como la grasa derramada o el jabón en el agua de fregar, puede pasar desapercibida y sus efectos pueden ser ignorados. Almacenar y desechar los residuos de acuerdo con las leyes locales es fundamental para mantener nuestras comunidades sanas y seguras.

Los residuos más comunes de restaurantes y puestos de comida móviles son las grasas y aceites, presentes en alimentos como la carne, la mantequilla, el aceite de cocina, las salsas y los restos de comida. Las grasas y aceites no deben verterse por el desagüe, ya que pueden adherirse a las tuberías y alcantarillas, provocando costosos atascos.

Los interceptores y trampas de grasa retienen las grasas y aceites antes de que lleguen al alcantarillado, reduciendo el riesgo de obstrucción de las tuberías. Las trampas de grasa suelen estar ubicadas debajo de los fregaderos en las zonas de lavado de vajilla, mientras que los interceptores de grasa son grandes depósitos subterráneos que se encuentran en el exterior. Se requiere mantenimiento y limpieza periódicos para que estos dispositivos funcionen correctamente.

Los desagües pluviales en calles y estacionamientos están diseñados únicamente para controlar el flujo de agua de lluvia en zonas urbanizadas. Estos desagües se conectan al arroyo, río u otro cuerpo de agua más cercano SIN ningún tipo de tratamiento. El sistema de desagüe pluvial es EXCLUSIVAMENTE para recolectar agua de lluvia, y está prohibido, bajo pena de ley, verter cualquier otra fuente de agua o contaminantes en él. Los infractores de las normas ambientales pueden ser multados con hasta \$10,000 diarios por las autoridades estatales, del condado y municipales.

Cómo evitar que la grasa, el aceite y los residuos sólidos obstruyan los desagües y las alcantarillas:

- No vierta grasa, restos de comida, agua de fregar ni ningún otro líquido por el desagüe pluvial.
 - Lave las alfombrillas de la cocina en el interior, cerca de un desagüe o en un fregadero de servicio.
 - Lave los filtros de la campana extractora en un fregadero conectado al sistema de alcantarillado sanitario o en un recipiente. Vierta el agua sucia del recipiente por el fregadero.



- Mantenga limpios los interceptores y trampas de grasa, que se utilizan para retener la grasa y el aceite antes de que lleguen al alcantarillado.
- No arroje residuos líquidos a la basura. Mezcle un material absorbente, como arena para gatos, con los residuos líquidos hasta que tengan la consistencia de avena cocida antes de desecharlos. Los derrames deben limpiarse inmediatamente con toallas o un material absorbente.
- Los materiales absorbentes deben lavarse o embolsarse y desecharse en el contenedor de basura. Mantenga limpios todos los contenedores de aceite de cocina usado al aire libre.
- Barra regularmente el área de basura y el estacionamiento. Mantenga los contenedores de basura tapados.
- Si sus contenedores tienen fugas, comuníquese con la empresa de recolección de basura para solicitar uno nuevo.
- Las unidades móviles de venta de alimentos deben retener toda el agua de lavado a bordo hasta que pueda desecharse correctamente en la conexión de alcantarillado de la instalación o del establecimiento de preparación de alimentos.

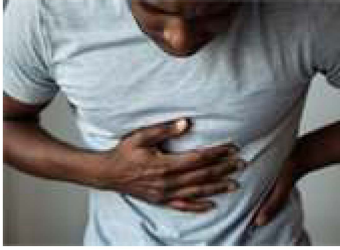
KIT ACTUALIZADO DE HERRAMIENTAS PARA GERENTES CERTIFICADOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

El Departamento de Salud del Estado de Washington (DOH) ha actualizado [el kit de Herramientas Para Gerentes Certificados en Seguridad Alimentaria \(CFPM\)](#). Este nuevo kit de herramientas proporciona más orientación sobre cómo cumplir con el requisito de certificación CFPM y los conceptos principales para capacitar a los empleados de los establecimientos de servicios de alimentos.

Este kit de herramientas no es un formulario que deba completarse y entregarse. Fue creado para guiar a los establecimientos en la implementación del Control Gerencial Activo (CFPM). Este concepto se centra en la preparación y la prevención de problemas antes de que ocurran. Este enfoque ayuda a reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos, que pueden tener consecuencias duraderas.

Para obtener la certificación, es necesario aprobar uno de los exámenes de **Administrador De Alimentos** aprobados por el Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (ANSI). Esta es una lista de los diferentes [cursos aprobados por ANSI](#) que cumplen con el requisito de Certificación de Administrador de Seguridad Alimentaria (CFPM).

[El Departamento de Salud del Estado de Washington](#) ofrece muchos otros recursos útiles, disponibles en varios idiomas.



NOROVIRUS

El norovirus es un virus altamente contagioso que puede transmitirse a través del vómito o la diarrea de una persona infectada. También puede ser causada por mariscos crudos o medio crudos. El norovirus se propaga rápidamente en un ambiente pequeño, como dentro de una casa, dormitorios, guarderías y hogares de ancianos. Es por eso que a menudo se asocia con los cruceros y puede aparecer durante la temporada navideña. Los síntomas del norovirus incluyen diarrea, vómitos en proyectil y dolores de estómago que generalmente duran entre 1 a 2 días. Alguien que tiene norovirus puede ser contagioso hasta 2 semanas después de haberse recuperado de los síntomas.

El norovirus puede transmitirse cuando personas infectadas tocan objetos, superficies, o comparten o manipulen alimentos. También se puede transmitir a través de partículas de vómito en el aire que pueden permanecer en el aire durante días. Una cantidad muy pequeña de norovirus puede enfermarlo. La cantidad de partículas de virus que caben en el punto de un alfiler es suficiente para infectar a más de 1,000 personas.

Alguien que está infectado no debe trabajar con alimentos mientras tenga síntomas y hasta 3 días después de la recuperación. Lávese bien las manos con agua y jabón, lave cuidadosamente las frutas y verduras y cocine bien los mariscos antes de comerlos. Durante un brote, desinfecte las superficies no porosas con una solución de lejía de 1/3 a 1 ½ tazas de lejía por gallón de agua fría. Siga siempre las instrucciones del fabricante para obtener la concentración exacta. Luego siga con sus pasos habituales para desinfectar. No es necesario tomar ningún medicamento para el norovirus, pero es importante tomar líquidos para evitar la deshidratación y ver a un proveedor de atención médica si sus síntomas son graves. Puede encontrar más información en la página de [Norovirus del Centro para el Control de Enfermedades \(CDC\)](#).

CONSEJO PARA ENFRIAR

Una forma de enfriar el caldo rápidamente es añadir cubitos de caldo previamente congelados al caldo caliente. Esto evita que el caldo se diluya demasiado, como ocurriría si se usara hielo. Asegúrese de limpiar y desinfectar las cubiteras después de cada uso, al igual que cualquier otra olla o recipiente.



COMPARTE TU OPINIÓN:

ENCUESTA DE GESTIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS



Escanea el código
QR para participar

Es posible que ya haya recibido un correo electrónico, una carta o una visita en persona sobre esta encuesta, pero le recordamos que todos los establecimientos de alimentos del condado de Snohomish están invitados a completar una [encuesta voluntaria](#) de 10 a 15 minutos sobre sus prácticas de gestión de residuos orgánicos. Su opinión nos ayudará a comprender mejor los desafíos diarios relacionados con los residuos orgánicos e identificar maneras de brindar un mejor apoyo a los establecimientos de alimentos.

Esta encuesta se realiza en colaboración con la Universidad de Washington, es completamente confidencial y voluntaria, e incluye un sorteo opcional de una de cinco tarjetas de regalo de 50 dólares para tiendas en línea. La encuesta solo está disponible en inglés.

NOTIFICAME

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

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

Powered by

