



Invierno 2021



## Donando Comida

Muchos bancos de alimentos se enfrentan a una disminución significativa en las donaciones de alimentos en este momento. Las personas y los minoristas están abasteciendo más y donando menos. Los establecimientos de alimentos también han reducido las donaciones debido a interrupciones en el servicio. Esto significa que todas las donaciones a los bancos de alimentos han disminuido cuando hay una mayor necesidad por parte del público. Si algún establecimiento de alimentos alguna vez consideró donar alimentos en el pasado y no lo hizo, o no tiene capacidad para donar alimentos actualmente, esas donaciones serían aún más apreciadas que en el pasado. Dado que es posible que muchos establecimientos aún estén averiguando cuánta comida necesitan pedir o preparar para su negocio cada día o semana (con un número de clientes a menudo fluctuante), esta puede ser una excelente manera de darle un propósito a la comida y evitar que vaya al vertedero o basurero si resulta que han pedido o preparado demasiado. También hay [incentivos fiscales](#) para la donación de alimentos.

El primer paso para las empresas locales al realizar una donación de alimentos es asegurarse de que se pueda realizar de forma segura. Evalúe cuidadosamente su capacidad para almacenar alimentos en un congelador, refrigerador comercial o en sus áreas de almacenamiento seco lejos del calor, plagas y otras fuentes de contaminación. Los alimentos que elija donar deben estar en un paquete de grado alimenticio, no pueden haber sido servidos previamente a un cliente y, si requiere control de temperatura por seguridad (alimentos perecederos), debe haberse mantenido a la temperatura adecuada durante la duración de vida de los alimentos. Asegurarse de que se hayan controlado todos estos factores, usted está protegido de responsabilidad bajo la Ley de Donación de Alimentos del Buen Samaritano.

Una vez que haya determinado que tiene la capacidad de hacer donaciones de alimentos de manera segura, asóciese con una organización local de alivio del hambre (hunger relief) para averiguar qué alimentos necesitan y coordinar el tiempo en que serán recogidos o entregados los alimentos. Asegúrese de que el vehículo utilizado para transportar las donaciones esté limpio, insulado o incluso con temperatura controlada si está entregando artículos perecederos (especialmente en días calurosos y soleados). Mantenga siempre registros detallados de las actividades de manipulación de alimentos, las condiciones de almacenamiento y transporte para demostrar la seguridad y la salubridad de sus productos donados. Para obtener más detalles sobre cómo donar alimentos, utilice nuestra [Guía de Donaciones para Empresas](#).

## Diagrama de Flujo de los Resultados de la Prueba COVID



### Nota Importante:

Los trabajadores esenciales pueden trabajar mientras están en cuarentena, siempre que se cumplan estas condiciones:

1. No síntomas.
2. No prueba positiva.
3. Se toman las debidas precauciones en el trabajo (enmascaramiento, distanciamiento social, etc.).
4. El empleado controla su temperatura todos los días antes de trabajar.



## Actualización del Cambio de Código de los Alimentos

El nuevo código alimentario finalmente ha sido aprobado. La adopción del nuevo código alimentario será un poco diferente esta vez. Entra en vigencia con una línea de tiempo escalonada durante los próximos dos años y medio.

- **A partir del 15 de enero de 2021:** Secciones de reglas para abordar los cambios legislativos
  - WAC 246-215-01115 Definiciones (incluida la eliminación de puestos de limonada / bebidas y ciertos servicios de comidas de B&B cuando se cumplen los criterios como se definen en “ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS”).
  - WAC 246-215-03235 Reciviendo temperatura de fideos de arroz recién hechos.
  - WAC 246-215-06570 Se permiten perros domésticos en el interior de los establecimientos de comida con un servicio de comida muy limitado.
  - WAC 246-215-09100 hasta WAC 246-215-09160 Unidades móviles de alimentos, comisarías, revisión del plan móvil.
- **Vigente a partir del 1 de marzo de 2022:** todas las disposiciones restantes de la regla, excepto el requisito de Certificación de Gerente de Protección de Alimentos Certificado
- **A partir del 1 de marzo de 2023:** requisito de Certificación de Gerente de Protección de Alimentos

Las revisiones adoptadas incorporan el Código de Alimentos de la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) del 2017 con modificaciones de Washington que abordan los cambios legislativos y los problemas de seguridad alimentaria planteados por las partes interesadas. Las principales disposiciones de la regla adoptada incluyen:

- Control Directivo Activo y las funciones de la Persona a Cargo.
- Requisitos de Gerente Certificado en la Protección de Alimentos
- Volver a llenar (refilling) contenedores reutilizables de propiedad del consumidor.
- Marcar fecha para 7 días de duración en alimentos refrigerados sin envasar.
- Salud, enfermedad e higiene de los empleados.
- Procedimientos de limpieza para vómitos y diarrea.
- Contacto permitido de las manos descubiertas con alimentos-listos-para-comer.
- Requisitos de las unidades móviles de alimentos, incluidos las comisarías y la revisión del plan.
- Requisitos operativos de alimentos donados, aclaraciones sobre las instalaciones y modificaciones a la fuente de alimentos.
- Temperaturas de cocción para aves y carne molida.
- Modificación del aviso al consumidor y los requisitos para la reducción de parásitos en el pescado fresco.
- Perros en áreas selectas interiores y exteriores de establecimientos de comida.

Para información más detallada sobre los nuevos cambios en el código de alimentos, visite el sitio web [Departamento de Salud de Washington](#).

## Riesgos Inminentes para la Salud

Un establecimiento de servicio de alimentos debe dejar de servir alimentos y llamar al Distrito de Salud de Snohomish si experimenta una emergencia que podría hacer que los alimentos se vuelvan inseguros y afectar la salud de los clientes y empleados. Estos peligros para la salud incluyen incendios, inundaciones, pérdida de energía, pérdida de agua caliente y acumulación de aguas residuales. Si experimenta alguno de estos peligros para la salud, llame al Distrito de Salud de Snohomish al 425.339.5250. Su llamada se remitirá al inspector correspondiente, quien determinará los próximos pasos necesarios para mantener la seguridad del público. El inspector también puede ayudar al establecimiento a decidir qué alimentos son seguros para guardar y salvar y cuáles deben desecharse antes de que vuelva a abrir. En general, los alimentos deben desecharse si:



- Ha estado en contacto con agua de inundación, humo, fuego, aguas residuales o productos químicos.
- Es un Control de Tiempo y Temperatura para Alimentos de Seguridad o Alimentos TCS (anteriormente denominados Alimentos Potencialmente Peligrosos) que ha estado en la zona de peligro durante más de 4 horas.
- Es un alimento congelado que se ha descongelado y está por encima de los 41 °.
- Se ha cocinado parcialmente y la cocción no se puede completar en 1 hora.

Los alimentos que no son TCS que no están dañados y que no han tenido contacto con agua de inundación, humo, fuego, aguas residuales o productos químicos y alimentos congelados que están por debajo de 41 ° tienen más probabilidades de poder ser salvados.

## Expectativas de Inspección durante COVID

Realizar inspecciones en este momento es muy difícil para todos los involucrados. Los inspectores necesitan que todos usen una máscara apropiadamente, necesitan distanciarse socialmente en espacios reducidos y necesitan limitar el tiempo en las instalaciones tanto como sea posible. Se agradecerá cualquier esfuerzo para ayudarlos a superar una inspección de manera eficiente. El uso de una cubrebocas es obligatorio y se impone estrictamente, incluso después de obtener la segunda dosis de la vacuna. Un cubrebocas debe usarse sobre la boca y la nariz. Darles suficiente espacio, guardar la mayoría de las preguntas hasta el final de la inspección y discutir las inspecciones al aire libre o por teléfono son algunas formas que mantendrán el proceso más seguro. Los inspectores todavía quieren ser un recurso y fomentar cambios a través de la educación. Solo tiene que suceder de diferentes maneras. Manténgase informado de los cambios en

las reglas utilizando los sitios web [Distrito de Salud de Snohomish](#) y [Departamento de Salud del Estado de Washington](#). Gracias por su ayuda en esto.



## Listeria monocytogenes

La listeria es causada por una bacteria que se puede encontrar en las carnes frías, la leche no pasteurizada y los quesos blandos elaborados con leche no pasteurizada. Por lo general, solo afecta a personas cuyo sistema inmunológico está comprometido. Los ancianos,

las mujeres embarazadas o los que luchan contra una enfermedad prolongada entran en esta categoría. Las personas pueden enfermarse entre 3 y 70 días después de ingerir la bacteria. Los síntomas de la Listeria son fiebre, dolores musculares, náuseas o diarrea. Las mujeres embarazadas pueden tener síntomas similares a los de la gripe y podría provocarles un aborto espontáneo. Los ancianos pueden contraer meningitis, bacterias en la sangre o una infección de la sangre, lo que se denomina sepsis. Lo que hace que esta bacteria sea especial es que puede crecer a temperaturas más frías, como en un refrigerador. Prevenga la Listeria tirando los alimentos después de que hayan pasado la fecha de caducidad o de uso. Cocine los alimentos a sus temperaturas adecuadas, lave bien las verduras, no utilice productos lácteos no pasteurizados y evite la contaminación cruzada.

## Contáctenos

### Para Preguntas:

Oficina de Salud Ambiental al 425.339.5250  
o [ehquestions@snohd.org](mailto:ehquestions@snohd.org).


### Para Quejas:

[Presentar una queja](#)


### Para Reportar una Enfermedad Transmitida por Alimentos:

Programa de Enfermedades Transmisibles al  
425-339-5278.



 Share on Facebook

 Share on Twitter

 Share via Email

Snohomish Health District  
3020 Rucker Ave., Everett, Washington

Powered by  
 **CIVICSEND**  
A Product of CivicPlus