

Charla de comida de primera línea



Un boletín presentado por el Programa de Alimentos e Instalaciones de Salud Ambiental del Condado Union

Logrando el Cumplimiento a Largo Plazo en su Establecimiento de Alimentos

Cuando se plantea el tema del cambio, a menudo provoca ansiedad, miedo y algunas veces frustración. Las conversaciones que involucran cambios ocurren rutinariamente entre los operadores de servicios de alimentos y los inspectores cuando se observa una violación de seguridad alimentaria. El objetivo final del inspector es alinearse con los operadores para lograr el cumplimiento a largo plazo en el establecimiento. Si el operador no tiene el mismo objetivo en mente, los comportamientos riesgosos de manipulación de alimentos continuarán mucho después de que el inspector haya abandonado el edificio.

Los operadores de servicios de alimentos pueden comenzar a lograr el cumplimiento de la seguridad de los alimentos a largo plazo implementando lo siguiente:

Los Cinco Factores de Riesgo de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

Capacite a los empleados de alimentos para que reconozcan los cinco factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos y cómo hacen que los alimentos se vuelvan inseguros.

- Mala higiene personal
- Temperaturas de cocción inadecuadas
- Temperaturas de almacenamiento inadecuadas
- Equipo contaminado
- Alimentos de fuentes inseguras

Evalúe su Establecimiento sobre Factores de Riesgo

Observe los procedimientos operativos diarios y busque cualquier factor de riesgo que pueda estar presente.

- Monitoree a los empleados de alimentos durante los procedimientos diarios de manipulación de alimentos
- Tome nota de cualquier factor de riesgo observado

Implemente Acciones Correctivas para Factores de Riesgo Observados

Aborde cómo cada factor de riesgo observado puede ser prevenido/reducido.

- Desarrolle procedimientos de corrección para cada factor de riesgo observado
- Determine quién manejará las acciones correctivas cuando los factores de riesgo son observados en el establecimiento
- Revise sus procedimientos rutinariamente y actualícelos regularmente



Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union

Trabaje con su Inspector para Lograr el Cumplimiento a Largo Plazo

Trabaje junto a su inspector cuando ciertas prácticas deban ser cambiadas

- Esté dispuesto a cambiar sus procedimientos cuando un factor de riesgo sea observado durante una inspección
- Utilice su inspector como un recurso para ayudar a desarrollar procedimientos que lleven al cumplimiento a largo plazo

El Departamento de Salud Ambiental del Condado Union Ahora Ofrece Sesiones de Capacitación Internas Gratuitas para Empleados

El programa de Instalaciones y Alimentos del Departamento de Salud Ambiental del Condado Union actualmente ofrece sesiones internas gratuitas de capacitación sobre seguridad de alimentos. Estas sesiones se centrarán en **los cinco factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos** y la información necesaria para reducir estos riesgos. Los operadores de servicios de alimentos deben aprovechar esta oportunidad de capacitación personalizada no solo para mejorar los procedimientos de manipulación de alimentos en su establecimiento, sino también para ayudar a mejorar los puntajes de sanidad de rutina.

Los temas de discusión serán:

- **Mala higiene personal**
 - * Prácticas adecuadas de lavado de manos
 - * Uso adecuado del desinfectante de manos
 - * Uso adecuado de guantes
 - * Salud del empleado
 - * Plan de limpieza de vómito/diarrea
- **Temperaturas de cocción inadecuadas**
 - * Requisitos de asesoramiento al consumidor
- **Temperaturas de almacenamiento inadecuadas**
 - * Temperaturas frías/calientes requeridas
 - * Monitoreo de procedimientos/acciones correctivas
 - * Procedimientos de enfriamiento
 - * Procedimientos de recalentamiento
 - * Termómetros del frigorífico
 - * Calibración de termómetros para alimentos
- **Equipo Contaminado**
 - * Configuración de fregadero de 3 compartimientos
 - * Potencia y temperatura óptima del desinfectante
 - * Operaciones mecánicas/químicas de lavavajillas
 - * Frecuencia de limpieza/desinfección
- **Alimentos de fuentes inseguras**
 - * Proveedores aprobados
 - * Recibiendo entregas de alimentos



Contacte a Stacy Hatley a través de stacy.hatley@unioncountync.gov para más información sobre cómo registrarse.

Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union

Curso de Gerente Certificado en Protección de Alimentos Ofrecido en Octubre del 2022!!!

Nos complace anunciar que el Departamento de Salud Ambiental del Condado Union estará ofreciendo una vez más el curso **de gerente certificado en protección de alimentos** en octubre del 2022!!!

Este curso en persona de un día tendrá una ubicación central en el Condado Union. Los participantes tendrán la opción de realizar el examen el mismo día del curso o tomar el examen la mañana siguiente. El costo del curso incluirá libros, materiales de clase y el examen.

Estén atentos para obtener más información sobre cómo registrarse!!

