Estamos en linea!!!
www.gptx.org/

Grand Prairie TEXAS

Creando Admiradores Fanaticos al Entregar Servicio de Categoria Mundial.

"La Mayoría de los casos pueden prevenirse a través del manejo apropiado de los alimentos y el cocimiento de los mismos. "

EN ESTA EDICION:

Tarjetas de Manipulación de Alimentos	2
Horario de Clases de Manipulación de Alimentos	2
Retiro de Alimentos	2
Mantenimiento de la Trampa de Grasa	2
Higiene de Manos	3
Modelo de Código de Alimentos del FDA	3
Calibrando un Termómetro de Comida	3
Puntuación de Inspección de Establecimientos de Comida	4
Mejores Practicas de Manejo de Lavado a Presión	4

Algo Para Pensar

Division de Calidad Ambiental
P.O. Box 53045 Grand Prairie,TX 75053-4045
www.GPTX.org/EnvironmentalQuality

NUMERO 3

Enfermedades Transmitidas Por Alimentos

Enfermedades transmitidas por alimentos ocurren al consumir bebidas ó alimentos contaminados con microorganismos ó quimicos. Los sintomas van de leves a severos é incluyen diarrea, fiebre, vomitos, dolor, y deshidratación. Los sintomas pueden parecerse a la gripe intestinal y durar pocas horas ó varios dias.

Prevención

La mayoría de casos pueden prevenirse a través del manejo apropiado de los alimentos y el cocimento de los mismos. Además, debido a que la bacteria se multiplica rapidamente de 40°F a 140°F, la comida debe mantenerse fuera de este rango de temperatura.

Consejos para prevenir crecimineto de bacteria en los alimentos:

Cocine la comida a la temperatura interna apropiada: 145°F asados, filetes, y chuletas de res, ternera, y cordero; 160°F para cerdo, ternera molida, res molida, y aves molidas y enteras. Use un termómetro de carne para estar seguro. Las comidas estan apropiadamente cocidas cuando han sido calentadas por suficiente tiempo para matar microorganismos.

- Recaliente alimentos ya cocidos a por lo menos 165°F.
- Refrigere ó congele comida perecedera, vegetales, comida preparada, y sobrantes dentro de 2 horas.
- Nunca descongele comida sobre los muebles de la cocina. Use el refrigerador, agua fría que corra y el microondas
- Nunca deje comida marinar a temperature ambiental—refrigerela.

Nuevas Cuotas Por Permisos de Salud

Efectivo el 2 de Junio de 2010, nuevas cuotas por permisos fueron implementadas. Las nuevas cuotas estan listadas abajo:

Descripción	Nueva Cuota
Tarjeta de Manipulador de Comida	$15.00
Certificado de Gerente de Alimentos	$50.00
Cambio de Dueño	$150.00
Nuevas Aplicaciones	$200.00
Permisos de Comida	
Restaurante de Servicio Completo	$500.00
Restaurante de Comida Rápida	$400.00
Tienda de Conveniencia	$300.00

Descripción	Nueva Cuota
Otros / Permisos Adicionales	
Almacén de Alimentos	$250.00
Fabricante de Alimentos	$250.00
Panaderias	$250.00
Heladerias	$250.00
Mercados de Carne	$250.00
Almacenes por Departamentos	$250.00
Estableciemientos de Agua Pura	$250.00

Para información adicional, comunicarse con la División de Calidad Ambiental al 972-237-8055.

HORARIO DE CLASES DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

2010

Septiembre 2	9:00 AM	4:30 PM
Septiembre 16	9:00 AM	4:30 PM*
Octobre 7	9:00 AM	4:30 PM
Octobre 21	9:00 AM*	4:30 PM
Noviembre 4	9:00 AM	4:30 PM
Noviembre 18	9:00 AM	4:30 PM*
Diciembre 2	9:00 AM	4:30 PM
Diciembre 16	9:00 AM*	4:30 PM

2011

Enero 6	9:00 AM	3:30 PM
Enero 20	9:00 AM	3:30 PM*
Febrero 3	9:00 AM	3:30 PM
Febrero17	9:00 AM*	3:30 PM
Marzo 3	9:00 AM	3:30 PM
Marzo 17	9:00 AM	3:30 PM*
Abril 7	9:00 AM	3:30 PM
Abril 21	9:00 AM*	3:30 PM
Mayo 5	9:00 AM	3:30 PM
Mayo 19	9:00 AM	3:30 PM*
Junio 2	9:00 AM	3:30 PM
Junio 16	9:00 AM*	3:30 PM
Julio 7	9:00 AM	3:30 PM
Julio 21	9:00 AM	3:30 PM*
Agosto 4	9:00 AM*	3:30 PM
Agosto 18	9:00 AM	3:30 PM*

Comenzando en 2011, las clases de la tarde iniciaran a las 3:30 p.m.

*Español solamante.

Tarjetas de Manipulación de Alimentos

Cada empleado que manipula alimentos ó utensilios debe obtener una tarjeta de Manipulacion de Alimentos. La tarjeta debe obtenerse dentro de 45 dias de inicio del empleo.

Clases de Manipulación de Alimentos de otras ciudades y de sitios aprobados son aceptadas. Esos certificados deben de ser reemplazados por certificados de la Ciudad de Grand Prairie. Una cuota de $15.00 es requerida con la documentación apropiada tal como la licencia de manejo, certificado de nacimiento, identificación de Texas, identificación consular, y prueba de entrenamiento de Manipulación de Alimentos. Hay un cobro de $5.00 por duplicados de la tarjeta. Solamente la tarjeta original será aceptada.

Pre-inscripción es requerida. Para atender la clase de Manipulador de Alimentos debe de pre-inscribirse. Personas sin pre-inscripción no serán admitidas en clase. Para pre-inscribirse llamar a la División de Calidad Ambiental al 972-237-8055.

Las clases se ofrecen el 1er y 3er Jueves de cada mes a las 9:00 a.m. y 4:30 p.m., en la Alcaldía de la Ciudad en la 317 College Street. Comenzando el 2011, la clase de la tarde se ofrecerá iniciando a las 3:30 p.m.

Una clase en el 3er Jueves será ofrecida en Español. Favor de llegar por lo menos 15 minutos antes para inscribirse. Las clases inician a tiempo. Personas sin la cuota, sin identificacion, ó que lleguen tarde no serán admitidas. La ciudad acepta efectivo y cheques con la identificación apropiada.

Para más información llamar al 972-237-8055.

Retiro de Alimentos

Un retiro voluntario de alimentos es una acción de un fabricante ó distribuidor para proteger al público de los productos que pueden causar problemas de salud ó posible muerte. Un retiro es un intento de remover productos comestibles del comercio cuando hay razón de creer que los productos pueden estar adulterados ó mal etiquetados. Los retiros son iniciados por el fabricante ó distribuidor de carne, aves y pescado, aunque a veces es a petición del Servicio de Inspección y Seguridad de Alimentos. (FSIS). Todos los retiros son voluntarios. A veces, si la compañia reusa retirar sus productos, el FSIS tiene la autoridad legal de detener y confiscar los productos del comercio.

Retiros de alimentos son manejados por la Administracion de Drogas y Alimentos y el FSIS del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Para mas información de retiros visite:http://www.fsis.usda.gov/fsis_recalls/index.asp

Mantenimiento De La Trampa De Grasa

Interceptores de grasa (trampas de grasa) previenen que ciertos materiales se descargarguen a la alcantarilla sanitaria. Cuando grasa y solidos entran a la alcantarilla causan bloqueos que resultan en el desbordamiento de las alcantarillas (SSO's). Para prevenir los bloqueos la Ciudad de Grand Prairie require que todos los establecimientos de comida tengan un interceptor de grasa. La frecuencia de mantenimiento se muestra en el permiso de salud emitido a cada establecimiento. Para el mantenimiento apropiado de los interceptors de grasa, cada establecimineto debe asegurase de lo siguiente:

- Utilize solo transportistas de residuos liquidos permitidos en la ciudad.
- El gerente debe firmar el manifiesto del transportador.
- La copia dorada (recibo de transporte) debe ser entregado al gerente del establecimiento.
- La copia rosada (recibo de eliminación) debe de ser retornada al gerente por el transportista dentro 15 dias despues de la limpieza de la trampa.
- El establecimiento debe mantener todas las copias por 2 años, y deben estar disponibles para inspección en todo momento.
- No se permite el uso de agentes quimicos ó biologicos para el mantenimiento del interceptor.

Para más información llamar al 972-237-8055.

Higiene de Manos

El lavado de manos es algo simple y la mejor forma de prevenir infecciones y enfermedades.

La manos limpias previenen infecciones. Mantener las manos limpias previene enfermedades en la casa, la escuela, y el trabajo. La práctica de higiene de manos es clave en lugares de cuidado de salud, cuidado de niños, escuelas publicas, y para la seguridad de la comida. Lavarse las manos previene que enfermedades ó infecciones se propaguen a los clientes. La regla básica es de lavarse las manos antes de preparar comida y despues de de manipular carnes crudas, antes de comer, despues de toser o estornudar, despues de usar el sanitario, ó de limpiarse la nariz.

La Forma Correcta

Cuando se lave con agua y jabón:

- Humedezca las manos con agua limpia y tibia y aplique jabón.
- Frote las manos para hacer espuma y restriegue todas las superficies.
- Continue frotando las manos por 15-20 segundos.
- Enjuague bien con agua limpia.
- Seque las manos usando papel toalla ó secadora eléctrica. Si se puede, use papel para cerrar el grifo y abrir la puerta.
- Siempre use jabón y agua si sus manos estan visiblemente sucias.

Si jabón y agua no están disponibles, use un limpiador de manos con alcohol de base. Estos limpiadores reducen significantemente el número de germenes de la piel y actuan rápido.

Para más información visite:

http://www.cdc.gov/features/handwashing/

HACCP

Es un sistema gerencial en el cual la seguridad de los alimentos es vista a través de un análisis y control de peligros biologicos, quimicos, y fisicos, desde la producción de la materia prima, obtención y manejo, hasta la manufactura, distribución y consumo del producto terminado.

Modelo De Código De Alimentos Del FDA

En Noviembre del 2009, la FDA emitió el Código de Alimentos 2009. Este documento que sirve de modelo para varias entidades de salud se actualiza cada 4 años.

La edición 2009 da una idea del futuro de las regulaciones sanitarias. Además, representa las mejores practicas avaladas por la ciencia actual.

Entre las actualizaciones de esta edición se encuentran las nuevas designaciones para los niveles de prioridad de provisiones, la designación de ciertas hojas verdes como potencialmente peligrosas, una estipulación de que los empleados de establecimientos de comida sean entrenados en alergias a los alimentos, actualizaciones para estandares de soluciones desinfectantes, concesiones para nueva technología de secado de manos, y clasificación de que los establecimientos de comida esten libres de pestes.

Para un sumario de los nuevos cambios, el texto completo del Código de Comida, referencias, y modelos de formas, visite:

http://www.fda.gov/FoodCode

"La edición 2009 da una idea del futuro de las regulaciones sanitarias"

Calibrando Un Termómetro De Comida

Para asegurar la precisión de un termómetro, comparelo a la temperatura de agua con hielo (32 ° F).

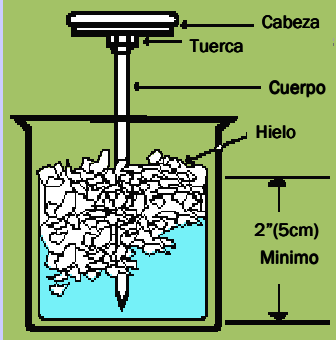
Que tan seguido debe calibrarse un termómetro dependerá en el uso. Calibrar el termómetro cada vez que lo golpée ó cuando sea nuevo.

Algunos termometros pueden calibrarse al girar una tuerca debajo de la cabeza mientras se sujeta el cuerpo.

Aún si un termómetro de comida no pueda calibrarse, usted debe chequear su precisión con el método de agua con hielo. Por ejemplo, si un termómetro por el método de agua con hielo lee 34° F en lugar de los recomendados 32° F, esta dando lecturas 2 grados más elevadas y 2 grados tendrian que ser agregados a las temperaturas finales de cocción.

Método de Agua con Hielo

1. Llene un vaso grande con hielo finamente triturado. Agregue agua potable limpia hasta cubrir el hielo y agite.
2. Inmersa el tallo del termómetro un mínimo de 2 pulgadas dentro de la mezcla. Espere como mínimo 30 segundos antes de ajustar.
3. El termómetro debe leer 32° Fahrenheit exactamente. Haga los ajustes necesario girando la tuerca abajo de la cabeza con una herramienta adecuada.



Departamento de Servicios Ambientales
División de Calidad Ambiental
201 NW 2nd Street Suite. 100
Grand Prairie, TX 75050

La Ciudad de Grand Prairie es un socio de:

air northtexas
go green. breathe clean.

Este boletín informativo es una publicación de:
Departamento de Servicios Ambientales
División de Calidad Ambiental
Envie comentarios y sugerencias a:
Editor: Werner Rodriguez
Phone: 972-237-8056
Fax: 972-237-8228
Email: wrodriguez@gptx.org

Puntuación de Inspección De Establecimientos de Comida

La División de Calidad Ambiental lleva a cabo inspecciones de rutina en todos los establecimientos de comida en la ciudad. Estas inspecciones son sin previo aviso y llevadas a cabo en intervalos regulares durante todo el año, Además, estan basadas en los niveles de riesgo de cada establecimiento.

Cada establecimiento de comida es inspeccionado y calificado bajo un sistema de demeritos/puntos basados en el tipo de violación del que el inspector es testigo. A menos violaciones, menos la acumulación de demeritos, cero es una puntuación perfecta. Hay 28 articulos en la boleta de inspección de donde los demeritos son dados. El punteo final da el total de los demeritos.

Presentación de la Puntuación de Inspecciones

La División de Calidad Ambiental hace disponibles en el sitio de internet de la ciudad la puntuación de inspecciones de rutina. Esto permite que los consumidores vean el resultado de la última inspección sanitaria de rutina y la puntuación obtenida por cada establecimiento. Favor de referirse a las inspecciones previas para mejorar su puntuación y visitenos en el internet.

Para más información visite:

http://grandprairie.tx.gegov.com/grand%20prairie/index.cfm

Mejores Practicas De Manejo De Lavado A Presión

Muchos negocios mantienen sus propiedades lavando a presión areas sucias y manchadas en el exterior. Sin embargo, sabía usted que el agua residual del lavado contiene contaminantes tales como los metales pesados, quimicos, aceites y grasa? Cuando el agua residual del lavado a presión se descarga en la alcantarilla de aguas pluviales los contaminantes van directo a rios y lagos. Como resultado se da una contaminación de las fuentes de agua potable, se daña la vida Silvestre, peces, y organismos acuaticos, y crea condiciones inseguras para nadar. Por estas razones, es ilegal la descarga de aguas residuals hacia los drenajes de aguas pluviales en la Ciudad de Grand Prairie.

Las buenas noticias son que las actividades de lavado a presión, cuando son efectuadas apropiadamente, no solo mejoran la apariencia de su establecimiento, también puede mejorar la calidad de nuestras aguas a la vez!! Cuando los contaminantes son removidos de las areas de lavado de presión, hay menos probabilidades que terminen en las vias acuaticas. Para prevenir contaminación de las aguas pluviales y potencialmente de costosas violaciones de aguas pluviales, siga estas Mejores Practicas de Manejo de Lavado a Presión.

Planifica Por Anticipado

- Identifica todos los desagues de aguas pluviales y puntos donde el agua residual de tus actividades puedan ingresar al sistema de drenajes.
- Determina con especifidad como contener y colectar el agua residual.
- Localiza los puntos altos y bajos de la propiedad y determina el área apropiada donde se colectara toda el agua residual.
- Identifica las opciones de eliminación para los tipos de agua residual y desechos.

Limpia Apropiadamente

- Barre antes y usa metodos de limpieza en seco para pre-limpiar cuando sea possible (e.g., pre-limpia depositos de aceite con absorbente). No permitas que ningún material de pre-limpieza entre al sistema de drenaje pluvial—eliminalo antes del lavado a presión.
- Bloquea y/o proteje drenajes pluviales que potencialmente puedan ser impactados por tus actividades.
- Reduce el uso de agua mientras limpias. Utiliza dispositivos que regulen el agua y/o sistemas de alta presión.
- Usa limpiadores bio-degradables que son menos tóxicos ó que no contienen sustancias peligrosas, como el ácido hidrofluórico, hidróxido de sodio, ácido muriático, cloro, etc.
- Contiene y colecta el agua residual usando medios apropiados de contención y equipo.
- Elimina los residuos utilizando un collector de desechos autorizado.