Estamos en Internet!!!

www.gptx.org/

Grand Prairie TEXAS

Creando Admiradores Fanáticos al Entregar Servicio de Categoría Mundial

Algo Para Pensar

Edición 4

Otoño 2011

En esta edición:

Seguridad Alimenticia: Control de Plagas	2
Temporada de Ozono	2
Cese la Grasa	2
Tarjetas de Manipulación de Alimentos	3
Limpieza en Establecimientos de Comida	3
Hepatitis A	3
Preparación de Emergencia	4
Almacenando la Comida con Seguridad	4

Nuevas Guias de Temperatura

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos ha fijado nuevas temperaturas de cocina. Recomiendan que el cerdo se cocine a una temperatura interna de no menos de 145 grados Fahrenheit. La agencia federal dice ha reducido las temperaturas recomendadas de carne entera de cerdo de 160 grados a 145 grados agregando un tiempo de reposo de 3-minutos. Este nuevo cambio no aplica a las carnes molidas, incluyendo, res, ternera, cordero, y cerdo las cuales deben cocinarse a 160 grados. La temperatura segura para productos avicolas incluyendo pollos y pavos se mantiene a 165 grados Fahrenheit. Cocinar cerdo, asados, filetes, y chuletas a 145 grados más 3 minutos de reposo resultará en un producto microbiologicamente seguro y de mejor calidad.

"La temperatura segura para productos avicolas incluyendo pollos y pavos se mantiene a 165 grados Fahrenheit."

Termometros de Varilla

Cuando manipule alimentos potencialmente peligrosos como carnes y aves, use un termómetro de varilla de acero inoxidable para monitorizar la temperatura interna de los alimentos durante cocimiento y enfriamiento. Un termómetro digital es mejor que un termómetro análogo ya que no requiere calibración. El termómetro lo asistirá a determinar si articulos potencialmente peligrosos han sido cocinados a las temperaturas internas según guias del gobierno, y/o enfriadas ó recalentadas apropiadamente para prevenir enfermedades causadas por alimentos.

Recuerde, la varilla siempre debe de ser desinfectada antes de cada uso con alcohol, solución de cloro, ú otro método aprobado por la FDA.

El uso de un termómetro de comida es la única forma segura para determinar el punto de cocción de carnes, aves, y productos de huevo. Para estar seguro, estos productos deben de cocinarse a una temperatura interna segura para destruir microorganismos peligrosos que pudieran estar en los alimentos.

El cambio en coloración durante la cocción no es un indicativo de seguridad. Por ejemplo, la carne molida puede volverse café antes de alcanzar la temperatura en la cual los patógenos son destruidos.

La calibración del termómetro debe de hacerse periodicamente y de acuerdo al número de veces que el termómetro es usado a diario. Siga las instrucciones del fabricante.

Seguridad Alimenticia: Control de Plagas

El control de plagas juega un papel vital e importante en cualquier establecimiento de comida. Mientras muchos trabajos de prevención de plagas pueden realizarse por empleados, siempre es mejor que un operador de control de plagas autorizado visite el establecimiento regularmente por la presencia de insectos y/o roedores y asi tomar la mejor medida para prevenir y eliminar las plagas.

Consejos para controlar plagas:

- Selle rajaduras y mantenga las mallas de sedazo cerradas. Los ratones pueden entrar por hoyos de hasta 1/4 de pulgada en díametro. Insectos requieren espacios aún más pequeños.
- Guarde la comida cubierta y limpie derrames inmediatamente. Las plagas van a donde hay comida, agua, y resguardo.
- Disponga de la basura y desechos rapidamente. El bote de basura ó compactador debe estar alejado del edificio tan lejos como sea possible y permitido por las leyes locales.

- Remueva las cubiertas de drenajes de los pisos y limpielas con cepillos y limpiadores organicos, para quitar desechos que puedan atraer pestes. Barra y aspire areas de almacenamiento y asegurese que esten libres de humedad.
- Cierre las aberturas alrededor de cables, tuberias, y ventanas para evitar la entrada de insectos y roedores.
- Cuando appliqué quimicos para eliminar pestes, siempre siga las instrucciones en el empaque. Use solo quimicos aprobados para areas de alimentos.
- Guarde la comida en recipientes cerrados que no toquen el suelo ó las paredes. Rote los productos: primeras entradas primeras salidas.
- Productos como harina, azúcar, mezcla de panqueques, etc., deben removerse de sus empaques originales y colocarse en recipientes hermeticos aprobados y etiquetados.

Temporada de Ozono

El área de DFW está clasificada como una área de no-cumplimiento moderado para ozono de 8-horas impuesto por la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos. Las emisiones de compuestos organicos volatiles y oxidos de nitrogeno interactuan bajo la presencia de luz solar y el ozono se forma. Altas concentraciones de ozono puede dañar la salud y la vegetación. Alrededor de la mitad de la contaminación por ozono en la región resulta de la evaporación de gasolina y la combustión de motores a gasolina de vehiculos.

Para ayudar a reducir los niveles de ozono:

- Evite llenar el tanque de gasolina durante la parte más caliente del día
- Mantenga sus llantas infladas a la presión indicada para reducir el consumo de gasolina
- Mantenga su vehiculo según el fabricante

Ha visto la calificación de su restaurante ultimamente?
Para más información visite:

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

Cese la Grasa

Las trampas de grasa previenen que grasas y aceites se descarguen en las alcantarillas sanitarias causando taponamientos. Para atacar la grasa en su cocina siga estos consejos:

- Ponga aceites y grasas en colectores cubiertos
- Raspe la comida de los platos y depositela en bolsas de basura y disponga de ellas adecuadamente
- Remueva el aceite y grasas de los platos, ollas, sartenes, freidoras, y planchas
- Pre-lave platos y ollas con agua fría antes de usar lavadoras mecanicas
- Cubra el fregadero con la canasta y vacie en el basurero
- No ponga aceite ó grasa en el desagüe

Mantenga su Agua Limpia.

Disponga de Grasas y Aceites Apropiadamente

www.ceasethegreasentx.com

Tarjetas de Manipulacion de Alimentos

Los empleados que manipulan alimentos ó utensilios deben obtener una tarjeta de manipulación de alimentos. La tarjeta debe obtenerse dentro de 45 dias del 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 3:30 p.m., en las oficinas de la División de Calidad Ambiental, 206 W. Church Street, 2do Nivel. Una clase, 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 identificación, ó que lleguen tarde no serán admitidas. La ciudad acepta efectivo y cheques con la identificación apropiada.

Para información llamar al 972-237-8055.

HORARIO DE CLASES DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

	2011	
Septiembre 1	9:00 AM	3:30 PM
Septiembre 15	9:00 AM	3:30 PM*
Octubre 6	9:00 AM	3:30 PM
Octubre 20	9:00 AM*	3:30 PM
Noviembre 3	9:00 AM	3:30 PM
Noviembre 17	9:00 AM	3:30 PM*
Diciembre 1	9:00 AM	3:30 PM
Diciembre 15	9:00 AM*	3:30 PM
	2012	
Enero 5	9:00 AM	3:30 PM
Enero 19	9:00 AM	3:30 PM*
Febrero 2	9:00 AM	3:30 PM
Febrero16	9:00 AM*	3:30 PM
Marzo 1	9:00 AM	3:30 PM
Marzo 15	9:00 AM	3:30 PM*
Abril 5	9:00 AM	3:30 PM
Abril 19	9:00 AM*	3:30 PM
Mayo 3	9:00 AM	3:30 PM
Mayo 17	9:00 AM	3:30 PM*
Junio 7	9:00 AM	3:30 PM
Junio 21	9:00 AM*	3:30 PM
Julio 5	9:00 AM	3:30 PM
Julio 19	9:00 AM	3:30 PM*
Agosto 2	9:00 AM*	3:30 PM
Agosto 16	9:00 AM	3:30 PM

*Español solamente.

Limpieza en Establecimientos de Comida

La limpieza es un factor que previene enfermedades causadas por alimentos. Aún con inspecciones por oficiales federales, estatales, y locales, los gerentes deben asegurarse que la preparación de comida se hace de manera segura. Todo lo que toca la comida debe de limpiarse y desinfectarse adecuadamente. Para prevenir enfermedades por alimentos siga estos pasos:

1. Los empleados deben lavarse las manos antes y despues de tocar los alimentos
2. Los empleados deben usar guantes cuando tocan comida lista para servir y comer
3. Todas las areas de contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse frecuentemente
4. Las tablas de cortar deben lavarse y desinfectarse antes de cada uso
5. Enseñe a sus empleados como y cuando lavarse las manos

Hepatitis A

La Hepatitis A es una enfermedad viral que puede afectar severamente el higado y es transmitida por comida y agua contaminada con el virus. Embutidos y sandwiches, frutas y jugos, leche y sus derivados, vegetales, ensaladas, ostras, y bebidas frias estan comunmente implicados en la transmisión de esta enfermedad. Es más, un empleado infectado puede propagar la enfermedad al no usar tecnicas adecuadas de lavado de manos. Mientras que usted tiene poco control de los articulos alimenticios contaminados con el virus de la Hepatitis A antes de que arriben a su restaurante, usted sí tiene el control sobre sus empleados. Las tecnicas adecuadas de lavado de manos incluye el uso de jabón y agua, enjabonado por al menos 15 segundos, enjuage y secado completo. Empleados diagnosticados con Hepatitis A ú otra enfermedad contagiosa no deben trabajar hasta que el médico ó la agencia reguladora local lo apruebe.

Environmental Services Department
Environmental Quality Division
206 W. Church Street, 2nd Floor
Grand Prairie, TX 75050

Una publicación de:

Environmental Services Department

Environmental Quality Division

Envie sus comentarios y sugerencias a:

Editor: Werner Rodriguez

Phone: 972-237-8056

Fax: 972-237-8228

Email: wrodriguez@gptx.org

Preparación de Emergencia: Manteniendo la Comida Segura Durante Una Emergencia

Sabía usted que una inundación, fuego, desastres naturales, ó la pérdida de electricidad pueden poner en peligro la seguridad de los alimentos? Saber como determinar si la comida esta segura y como mantenerla segura ayudará a reducir la pérdida de comida y reducirá el riesgo de enfermedades causadas por alimentos.

Los ABCD's de Mantener la Comida Segura en Una Emergencia
Siempre mantenga la carne, aves, pescado, y huevos refrigerados a 40° Fahrenheit ó menos. Sin embargo, esto puede ser dificultoso cuando no hay electricidad.

Mantenga la puerta del refrigerador y congelador cerrada tanto como sea posible. El refrigerador mantendrá la comida segura y fría por alrededor de 4 horas si no se abre. Un congelador lleno mantendrá la temperatura por alrededor de 48 horas (24 si a la mitad) con la puerta cerrada. Obtenga hielo seco ó en bloque para mantener su refrigerador tan frío como sea posible si no habrá electricidad por un período prolongado. Cincuenta libras de hielo seco pueden mantener un congelador lleno de 18-pies cubicos por 2 dias. Planée por adelantado y sepa donde se puede obtener hielo seco ó en bloque.

Considere lo que puede hacer para guardar los alimentos con seguridad antes de una emergencia. Las hieleras son de gran ayuda para mantener la comida fría si no hay electricidad por mas de 4 horas—tenga unas a la mano. Cuando el congelador no este lleno, mantenga los articulos juntos para ayudar a que la comida este fría más tiempo.

Los termometros de comida le ayudarán a saber si la temperatura es segura. Siempre mantenga un termómetro en el refrigerador y otro en el congelador. Cuando no hay electricidad, el termómetro le indicará la temperatura en el interior del aparato. La temperatura del refrigerador debe estar a 40°F ó menos; el congelador a 0°F ó menos. Si no esta seguro de la temperatura de un alimento, use un termómetro.

Almacenando la Comida con Seguridad

La contaminación cruzada es la transferencia de bacteria peligrosa a las comidas desde otras comidas, tablas de cortar, utensilios, etc., si no son manipuladas apropiadamente. Esto es especialmente verdad cuando se manipula carne cruda, aves, productos avicolas, y mariscos, asi que mantenga estos productos y sus jugos lejos de vegetales frescos y de alimentos ya preparados y listos para comer. Cuando manipule alimentos, es importante: Ser Inteligente, Mantener las Comidas Separadas — No Contaminar.

Cuando Refrigere Alimentos:

- Ponga carne cruda, aves, y mariscos en recipientes de alimentos tapados hermeticamente ó en bolsas de plástico sellables para prevenir que los jugos caigan sobre otros alimentos. Jugos crudos a menudo contienen bacteria peligrosa.
- Guarde los huevos en sus cartones originales y refrigerelos tan pronto como sea posible.
- Cuando coloque alimentos en el refrigerador siempre tome en consideración la temperatura interna de cocción de cada articulo y almacenelos de arriba a abajo de la siguiente manera:

1. Alimentos listos para comer, tales como, lechugas, vegetales, frutas, y comida preparada que será servida fría ó se re-calentará
2. Carnes y pescado enteros
3. Carne molida
4. Pollo y productos avicolas

Debido a que estos productos son almacenados de acuerdo a su temperatura interna mínima de cocción, el riesgo de enfermedades causadas por alimentos es reducido grandemente!

Para información adicional visite:

http://www.fsis.usda.gov/