



Otoño 2022



## Mantener el Hielo Seguro

Cuando la mayoría de la gente piensa en las causas de una enfermedad transmitida por los alimentos, a menudo piensan en carne a medio cocer, mariscos crudos o productos listos para comer como la lechuga. No suelen pensar en el hielo como una causa. Ha habido muchos estudios que han encontrado gérmenes como E. Coli y Norovirus sobre o dentro del hielo. La mayoría de los establecimientos de alimentos utilizan hielo, ya sea de sus propias máquinas de hielo o de bolsas de hielo. El hielo debe considerarse un alimento y debe mantenerse

seguro al igual que otros alimentos. Capacite a los empleados sobre cómo trabajar con hielo de manera segura. Los empleados deben conocer las siguientes reglas de seguridad sobre el hielo:

- Lávese las manos antes de trabajar con hielo y no toque el hielo con las manos descubiertas.
- Limpie y desinfecte las máquinas de hielo regularmente. El hielo está tan limpio como la máquina que lo fabrica y el recipiente en el que se almacena. Siga las instrucciones proporcionadas por la empresa de la máquina de hielo. La máquina de hacer hielo debe ubicarse en un área donde haya menos posibilidades de contaminación cruzada. Manténgalos alejados de otros electrodomésticos, platos sucios, basura o contenedores de reciclaje.
- Utilice únicamente bolsas de hielo de una fuente aprobada. El hielo en bolsas está regulado por la FDA. No deje caer bolsas de hielo en el suelo para romperlo. Los pedazos de hielo podrían perforar la bolsa y esos agujeros podrían permitir que el hielo se contamine.
- No guarde la cuchara para hielo ni las pinzas en el depósito de almacenamiento de la máquina de hacer hielo. Esto puede resultar en contaminación. Asegúrese de que las cucharas y pinzas para hielo se limpien y desinfecten periódicamente y que se almacenen en un lugar higiénico. Nunca use un vaso como cuchara y nunca saque hielo con las manos descubiertas.
- Guarde el hielo en recipientes limpios que sean seguros para almacenar alimentos. Asegúrese de cubrir el hielo para evitar la contaminación.

## Salmonela

La salmonela es una bacteria que se puede encontrar en la carne, las aves, los huevos, los productos lácteos y algunos productos frescos, como los pimientos y los tomates. Un brote reciente encontró Salmonella en la mantequilla de maní, lo que provocó un retiro importante de esos productos. Otros brotes fueron causados por acariciar y sostener pollos, patos y tortugas. Estos animales portan salmonella, por lo que tocarlos y luego tocarse la boca o la comida puede causar que se enferme.



Las personas generalmente se enferman de 6 a 48 horas después de comer la bacteria. No se necesitan muchas bacterias para enfermar a alguien y cuantas más bacterias se comen, más síntomas se presentan. Los síntomas incluyen diarrea, calambres estomacales, vómitos, fiebre y escalofríos. La mayoría de las personas infectadas con Salmonella se recuperan sin tratamiento después de 4 a 7 días. Sin embargo, algunas personas pueden experimentar enfermedades más graves que requieren tratamiento médico u hospitalización. Alguien que tuvo Salmonella puede contagiar durante semanas después de haberse recuperado de los síntomas.

Prevenga la Salmonella cocinando los alimentos a la temperatura adecuada, lo que mata las bacterias. Mantenga la carne cruda y los productos de aves de corral alejados de las frutas y verduras y los alimentos listos para comer y mantenga a los empleados con síntomas de Salmonella fuera de las instalaciones.

## Fin del Período Educativo del Nuevo Código de Alimentos

Cuando los cambios en el nuevo código de alimentos entraron en vigencia el 1 de marzo de 2022, el Departamento de Salud del Estado de Washington decidió que habría un período educativo para ayudar a la transición a la regla modificada hasta el 31 de agosto de 2022. Este era un momento para centrarse en seguir educando a los establecimientos de comida. Era un momento para que los establecimientos de comida se prepararan educando a su personal, creando los procedimientos escritos necesarios y pidiendo aclaraciones al estado o al Distrito de Salud de Snohomish.

Cuando se llevaban a cabo inspecciones durante el período educativo, los inspectores identificaban los riesgos de inocuidad de los alimentos que debían corregirse, pero no se asignaban puntos por las infracciones del cambio de código revisado. A partir del 1 de septiembre, los nuevos requisitos de cambio de código se anotarán como infracciones. Para obtener más información sobre los nuevos cambios en el código de alimentos o para encontrar plantillas útiles para los diferentes procedimientos escritos requeridos, visite nuestra página de [Food Code Updates](#) (Actualizaciones del Código de Alimentos ). También puede enviarnos un correo electrónico con sus preguntas a [foodsafety@snohd.org](mailto:foodsafety@snohd.org).



## Nuevos Folletos

Se han actualizado o creado folletos sobre Temperaturas Adecuadas, Recalentamiento, Enfriamiento, Uso de Desinfectantes y Destrucción de Parásitos. Estamos trabajando para traducirlos a idiomas como Español, Coreano, Chino y Vietnamita. Puede encontrar todos nuestros folletos y boletines anteriores en nuestra página de [Educational Resources](#) (Recursos Educativos).

## Gerente Certificado en Protección de Alimentos

Este es otro recordatorio de que el nuevo código de alimentos requerirá un Gerente Certificado en Protección de Alimentos (por sus siglas en inglés CFPM) para cada establecimiento de servicio de alimentos antes del 1 de marzo de 2023. El CFPM deberá haber aprobado una PRUEBA DE ADMINISTRADOR DE ALIMENTOS aprobada por el Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (por sus siglas en inglés ANSI). Esta es una lista de los [seis cursos aprobados](#) por ANSI que cumplirán con ese requisito.



### Cinco cosas a tener en cuenta sobre el nuevo requisito:

1. No es necesario que el CFPM esté en el sitio o establecimiento, aunque sí una copia de su certificado. Esto significa que no todos los gerentes necesitan estar certificados. Podría tener una persona designada como CFPM para el establecimiento de servicio de alimentos o incluso varios establecimientos.
2. Un establecimiento tendrá 60 días para reemplazar un CFPM si se retira su CFPM anterior.
3. El CFPM será responsable de implementar un programa de protección de alimentos que ayude a cada Persona a Cargo (por sus siglas en inglés PIC) y a cualquier otro empleado a seguir el código de alimentos.
4. El CFPM será responsable de capacitar a cada PIC para que comprendan los conceptos de seguridad alimentaria y puedan demostrar conocimientos y mantener el Control Gerencial Activo (por sus siglas en inglés AMC).
5. No se requiere que un CFPM tome una clase, aunque se recomienda. Solo deben aprobar uno de los exámenes de gerente de alimentos aprobadas por ANSI.

## El Distrito de Salud de Snohomish se Unirá con el Departamento de Salud del Condado

La Junta de Salud del Distrito de Salud de Snohomish y el Consejo del Condado de Snohomish votaron para unir al Distrito de Salud con el gobierno del condado. Esto significa que el condado de Snohomish formará un nuevo departamento de salud a partir del 1 de enero de 2023, y el personal del Distrito de Salud de Snohomish se convertirá en parte de ese nuevo departamento en lugar de continuar como un distrito de salud público separado. El Programa de Salud Ambiental y Seguridad Alimentaria seguirá siendo una pieza central de nuestro trabajo. Para nuestros socios, incluidas las muchas empresas de alimentos con las que trabajamos, nuestro trabajo y servicios no cambiarán. Esperamos continuar trabajando con todos para mantener a nuestra comunidad segura y saludable.



### Notificame

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

 Share on Facebook

 Share on Twitter

 Share via Email

Snohomish Health District  
3020 Rucker Ave., Everett, Washington

Powered by  
 CIVICSEND  
A Product of CivicPlus