



Primavera 2022



Principales Violaciones en el 2021

1. Violación 21 – Temperaturas adecuadas de mantenimiento en frío.

Mantenga fríos los alimentos fríos. Asegúrese de que el equipo funcione correctamente y que los alimentos con control de tiempo y temperatura para la seguridad de los alimentos (TCS, por sus siglas en inglés) se mantengan por debajo de los 41 °F. Esto evita que los gérmenes se multipliquen en los alimentos.

2. Violación 6 – Instalaciones adecuadas para lavarse las manos.

Las instalaciones para lavarse las manos deben tener agua fría y caliente y estar siempre abastecidas con jabón y toallas de papel. No se puede almacenar nada dentro, encima o frente al fregadero para lavarse las manos.

3. Infracción 34: trapos de limpieza utilizados correctamente, almacenados/ desinfectante adecuado.

Se requieren desinfectantes durante todas las horas de operación, no solo durante la preparación de alimentos. Deben cambiarse cada 2-4 horas. Cheque los desinfectantes con una tira de prueba de desinfectante. Debe haber una cubeta de desinfectante separada para usar en superficies en contacto con carne cruda. Los trapos de limpieza deben almacenarse en la cubeta de desinfectante.

4. Violación 14: carnes crudas debajo o alejadas de los alimentos listos para comer/especies separadas.

La carne cruda debe almacenarse debajo de los alimentos listos para comer para evitar la contaminación cruzada. No queremos que los jugos de la carne goteen sobre los alimentos que no se cocinarán. También queremos mantener separadas las diferentes especies de carne porque tienen diferentes temperaturas de cocción que son necesarias para matar los diferentes tipos de gérmenes que hay en cada una.

5. Violación 2 – Tarjetas de trabajador de alimentos vigentes para todos los trabajadores de alimentos/nuevos trabajadores de alimentos capacitados.

La tarjeta de los trabajadores de alimentos (FWC, por sus siglas en inglés) ayudan a garantizar que todos los trabajadores conozcan las prácticas básicas de seguridad alimentaria. [La capacitación de FWC](#) cubre conceptos de saneamiento como lavarse las manos correctamente y evitar la contaminación cruzada. También habla sobre la preparación adecuada de los alimentos y las temperaturas que controlan los gérmenes en los alimentos. Los trabajadores de alimentos deben tener una FWC dentro de los 14 días

posteriores a la contratación, respaldado por una capacitación en seguridad alimentaria en el trabajo de su empleador. Los FWC deben estar visibles o accesibles para verificar.

6. Violación 42 – Superficies en contacto con alimentos mantenidas limpias y desinfectadas.

El equipo, las superficies en contacto con los alimentos y los utensilios deben estar limpios a la vista y al tacto, y deben desinfectarse adecuadamente después de limpiarse y antes de su uso.

Establecimientos Temporales de Alimentos

Todos los vendedores de comida deben tener un permiso de establecimiento de comida temporal para ofrecer comida en eventos abiertos al público. Un evento se considera público si se anuncia. Un "establecimiento temporal de alimentos" significa un establecimiento de alimentos:



1. Operar en un lugar fijo, con un menú fijo, por no más de veintidós días consecutivos en conjunto con un solo evento o celebración, como una feria o festival; o
2. Operando no más de tres días a la semana en un lugar fijo, con un menú fijo, en conjunto con un evento organizado, recurrente y aprobado, como un mercado de agricultores.

Las tarifas del permiso de establecimiento temporal de alimentos estarán determinadas por los tipos de alimentos que se sirvan y el tipo de procesos utilizados para prepararlos. Para determinar qué permiso temporal de alimentos necesita, use la lista de verificación en la primera página de la [Aplicación de Permiso Temporal de Establecimiento de Alimentos](#) Anchor. Las Unidades Móviles de Alimentos que no hayan sido inspeccionadas y aprobadas para su uso por el Departamento de Labores e Industrias del Estado de Washington no serán permitidas por el Distrito de Salud de Snohomish. Visite la página de camiones y remolques de comida en [The L&I Food Trucks & Trailers](#) para obtener más información.

Se debe entregar una aplicación completa y la tarifa del permiso al Distrito de Salud de Snohomish **14 días o más antes del evento** para evitar un recargo por demora. **Las fechas mataselladas no serán reconocidas.** Aceptamos aplicaciones en persona, por correo o puede crear una cuenta para [enviar aplicaciones temporales de servicio de alimentos en](#). Las aplicaciones que se entreguen tarde entre 1 y 13 días antes del evento requerirán un recargo por demora. Si quedan menos de dos días antes del evento, no puede presentar su aplicación en línea, debe hacerlo en persona en el Distrito de Salud de Snohomish.



Notificación de Reporte de Inspección

Los establecimientos deben publicar el informe de inspección de seguridad alimentaria de rutina más reciente del Distrito de Salud de Snohomish o publicar información sobre cómo el consumidor puede obtener esta información del Distrito. Esto se puede hacer publicando su permiso del 2023, que tendrá un nuevo lenguaje sobre el acceso a los informes de inspección. El Distrito de Salud de Snohomish también ha creado un cartel [Ver Reporte de Inspección](#) con un código QR

que los clientes pueden usar para ver el informe de inspección.

Ganadores del Premio a la Excelencia 2021

ESTABLECIMIENTO DE MENÚ LIMITADO	ESTABLECIMIENTO DE SERVICIO RÁPIDO
STARBUCKS COFFEE #10765 502 MAIN ST EDMONDS, WA 98020	DREAM DINNERS 15021 MAIN ST UNIT G MILL CREEK, WA 98012
ESTABLECIMIENTO DEL MENÚ COMPLETO	GRANDES TIENDAS DE COMESTIBLES
IMPERIAL WOK 22833 BOTHELL-EVERETT HWY BOTHELL, WA 98021	HAGGEN #3600 8915 MARKET PL NE LAKE STEVENS, WA 98258
ESCUELAS/INDUSTRIALES/INSTITUCIONES	SERVICIO DE ALIMENTOS TEMPORAL
CANYON CREEK ELEMENTARY 21400 35 TH AVE SE BOTHELL, WA 98021	88 CUES 16416 SRUCE WAY B2 LYNNWOOD, WA 98037



Estrés por Calor

Los meses de verano pueden traer el calor. Agregue a eso una cocina muy ocupada y el estrés por calor es una preocupación muy real. Cuando las personas tienen demasiado calor, puede causar fatiga en el cuerpo y afectar la concentración. Esto puede provocar accidentes, enfermedades o lesiones.

Las reglas del Departamento de Trabajo e Industrias del Estado de Washington requieren que los empleadores protejan a los empleados de la exposición al calor. Esto se aplica principalmente a trabajos al aire libre, pero también a trabajos en interiores donde las temperaturas pueden ser demasiado altas. Es una buena idea crear procedimientos estándares ahora para prevenir el estrés por calor en los meses de verano.

- Todo el mundo debería beber mucha agua.
- Dar/tomar más descansos.
- Rote a los empleados entre espacios más frescos y más cálidos. Si hay una cámara de refrigeración/ frigorífica (walk-in cooler) disponible, pase algún tiempo allí si es necesario. Si trabaja al aire libre, busque algo de sombra.
- Cree espacios más frescos con ventilación apropiada y acondicionadores de aire.
- Todos deben de checar a sus compañeros de trabajo y estar atentos a los [signos de estrés por calor](#).
- Todos deben estar checando a sus compañeros de trabajo y estar atentos a los signos de estrés por calor.
- Cierre la instalación durante el clima más cálido si no se pueden controlar las temperaturas.

Pruebas aprobadas por ANSI que cumplen con el Requisito de CFPM

Para el **1 de Marzo del 2023**, el nuevo código de alimentos requerirá que cada establecimiento de servicio de alimentos tenga un Gerente Certificado de Protección de Alimentos (CFPM, por sus siglas en Inglés). Este CFPM deberá haber pasado una prueba de administrador de alimentos aprobada por el Instituto Nacional de Estándares Americano (ANSI por sus siglas en Inglés).

Esta es una lista de las cinco certificaciones aprobadas por ANSI que cumplirán con ese requisito, con información importante en cada opción:



1. Asociación Nacional de Restaurantes

[ServSafe Manager Food Safety Certification](#)

Ofrece capacitación y examen en persona, capacitación y examen en línea, solo examen en línea y materiales de apoyo para el autoaprendizaje.

Idiomas: Inglés, Español, Chino y Coreano

2. AboveTraining/StateFoodSafety.com

[Food Manager Certification and Training](#)

Ofrece opciones en línea: entrenamiento y examen, solo el entrenamiento o solo el examen.

Idiomas: Inglés, Español y Chino

3. Registro Nacional de Profesionales de la Seguridad Alimentaria

[Food Safety Manager Certification](#)

Ofrece opciones de examen en persona y en línea y materiales de apoyo para el autoaprendizaje.

Idiomas: examen en papel y lápiz: Inglés, Español, Chino y Coreano

Examen en línea: Inglés y Español

4. 360training.com, Inc.

[Food Manager Certification](#)

Ofrece capacitación y examen en línea o solo examen en línea.

Idiomas: Inglés

5. Empresa de Seguridad Alimentaria Siempre Segura, LLC

[Food Manager Certification](#)

Ofrece opciones en línea: entrenamiento y examen basados en video, solo entrenamiento o solo examen.

Idiomas: Inglés y Español

Tenga en cuenta que, con estas certificaciones, está buscando las Opciones para el **GERENTE DE ALIMENTOS**. Estas empresas también ofrecen la opción de Certificación de Manipulador de Alimentos. Esa no es una forma aceptable de cumplir con el requisito de CFPM. En este momento, esos Certificados de Manipulador de Alimentos tampoco se aceptarán como su Tarjeta de Trabajador de Alimentos.

6 Consejos para Restaurantes que Reciclan Aceite de Cocina

Si bien reciclar el aceite de cocina es una excelente forma de convertirlo en biocombustible, es importante seguir algunos pasos importantes. Es posible que no haya oído hablar del término (FOG), pero significa grasas



y aceite. FOG es uno de los principales factores de obstrucción de las líneas de alcantarillado sanitario y puede convertirse en un problema para los desagües pluviales

1. No vierta aceite en ningún fregadero o drenaje, ya sea dentro del restaurante o afuera en los desagües pluviales.
2. Para ayudar a prevenir lesiones, use un carrito para ayudar a transportar el aceite de cocina y evite usar ollas o cubetas abiertas para evitar derrames accidentales.
3. Asegúrese de no sobrecargar la cubeta que está utilizando para transportar el aceite desde la cocina hasta el contenedor de reciclaje.
4. Si derrama aceite, límpielo inmediatamente con arena higiénica para gatos o toallas absorbentes.
5. Es importante tener su contenedor de aceite ubicado lejos de todos los desagües pluviales.
6. Asegúrese de comunicarse con la empresa de reciclaje de aceite con anticipación para mantener un horario de recolección regular.

Notifícame

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

