



Julio 2009
Volumen 7, Número 7

El Reporte de Everclean

Intoxicación con alimentos en el verano

Pregunta: ¿Qué otra cosa aparte de la temperatura aumenta durante los meses de verano? Si usted contestó, "el número de quejas de intoxicación con alimentos", entonces usted está en lo cierto. Las bacterias se encuentran presentes en todo el entorno: en el suelo, agua, y en los cuerpos de las personas y los animales. Las bacterias necesitan humedad para florecer, y el clima de verano es a menudo caliente y húmedo. La temperatura del cuerpo, 98°F, es la temperatura ideal para que se desarrollen la mayoría de las bacterias. Sin embargo, las bacterias de los alimentos se desarrollan más rápidamente entre los 70°F y 125°F. Para poder disminuir y/o eliminar el número de quejas de intoxicación con alimentos, siga estos cuatro sencillos pasos para lograr alimentos más seguros en el verano:

- **Limpie y desinfecte:** Lávese las manos minuciosamente con agua tibia y jabón; limpie y desinfecte constantemente las superficies en contacto con los alimentos. Las manos no lavadas es una de las principales causas de intoxicaciones con alimentos.
- **Separe:** No permita la contaminación cruzada. La contaminación cruzada durante la preparación, al asar y al servir alimentos es una de las principales causas de intoxicación con alimentos (mantenga las proteínas crudas separadas de los alimentos listos para ingerir).
- **Cocine:** Cocine a las temperaturas correctas. Los expertos en seguridad de los alimentos concuerdan en que los alimentos se cocinan con seguridad al calentarse durante un tiempo suficiente y a una temperatura lo suficientemente alta como para matar a las bacterias dañinas que causan la intoxicación con alimentos. Al lograr la temperatura correcta durante 15 segundos al cocinar se matará de manera eficaz las bacterias que causan la intoxicación con alimentos.
- **Enfríe:** Refrigere cuanto antes. El hecho de mantener alimentos a una temperatura nociva es una causa principal de intoxicaciones con alimentos. ¡Mantenga los alimentos fríos a temperaturas de 41°F o inferiores! Si tiene alguna duda, ¡tírelo!

Hielo: ¿Se considera un alimento?

"Los estudios han mostrado que las bacterias y los virus pueden sobrevivir dentro de los cubitos de hielo utilizados para bebidas (incluso bebidas alcohólicas)." La contaminación con hielo ha sido asociada con muchos brotes de Hepatitis A, Salmonella e E. coli 0157:H7. El hielo debe ser tratado como si fuera un alimento listo para ingerirse y debe ser manejado de manera acorde. A continuación se presentan algunos consejos sobre seguridad para el hielo:

- El desarrollo de moho y mucosidad en el interior de las máquinas de hielo y en los conductos de hielo permite que las bacterias se desarrollen y contaminen el hielo. Las máquinas de hielo debe recibir servicio y ser limpiadas de manera regular.
- Es esencial el lavado de las manos antes de tocar el hielo y el hecho de evitar el contacto de las manos desnudas con el hielo.
- Se pueden almacenar los cucharones para el hielo en el hielo con el mango hacia fuera del hielo, en un recipiente limpio, en un portacucharón con desagüe, o en una superficie limpia.
- Es necesario limpiar y desinfectar los surtidores de hielo mediante un programa de mantenimiento de rutina; los depósitos de hielo requieren limpieza y desinfección diarias.
- Entrene a su personal a cerrar la tapa del depósito de hielo cuando no está en uso y de cerrarla inmediatamente después de surtir hielo en vasos o tazas.
- Nunca utilice un vaso o cristalería para tomar hielo ya que pedazos de vidrio quebrados o astillados pueden caer accidentalmente en el hielo. Una orilla de vaso quebrada o astillada puede resultar en un cliente con un labio cortado y sangrante.
- El hielo que se usa para enfriar bebidas en pozos (y en otros sitios) se considera no potable, no apto para consumirse, y no se puede usar en los tragos o bebidas de los clientes.

Temperaturas correctas

¿Sabía usted que a medida que aumenta la temperatura del aire ambiental fuera también aumenta la temperatura en el interior? Everclean observó que las violaciones de mantener alimentos fríos se incrementaron 13 por ciento en el tercer trimestre de 2008, al comparar con el segundo trimestre de 2008. Tome las medidas adecuadas para mantener calientes los alimentos calientes y fríos los alimentos fríos. Asegúrese que todos los empleados entiendan la importancia de mantener fríos los alimentos fríos en todo momento. No es aceptable una respuesta de "hace calor afuera, por lo que la lectura de temperatura está más arriba", y definitivamente no debe suceder. Aquí tiene algunos métodos para asegurar la temperatura correcta de los alimentos sin tomar en cuenta la temperatura del aire ambiental: Utilice hielo, revuelva constantemente, baje la temperatura del termostato, y no sobrellene.

Dirigir todos los comentarios y preguntas a info@evercleanservices.com.

Artículos de Interés Especial:

Intoxicación con alimentos en el verano

Hielo: ¿Se considera un alimento?

Temperaturas correctas

Everclean Services

Teléfono:

(877) 532-5326
(818) 874-1290

Fax:

(818) 865-0465

Correo electrónico:

info@evercleanservices.com