



FOOD SAFETY & SANITATION

Diciembre 2007/Enero 2008

Volumen 5, Número 10

El Reporte de Everclean

Conozca sus Bichos - Norovirus

Sometió a M. Shafer, NV

Artículos de Interés Especial:

- Conozca sus Bichos - Norovirus
- El Departamento de Salud
- ¡El Hielo es Alimento!

El Norovirus continúa siendo una preocupación importante para la industria de los servicios alimentarios y de los alimentos al menudeo. Los expertos de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) consideran que se puede atribuir al Norovirus cuando menos el 50% de todos los brotes de gastroenteritis producida por intoxicación alimentaria. El mejor método para proteger a su negocio son los conocimientos y "estar preparados" para cualquier incidente. Los siguientes puntos clave pueden ser de gran ayuda:

¿Qué es el Norovirus? La infección del Norovirus afecta al estómago y a los intestinos y causa una enfermedad conocida como gastroenteritis o "flu estomacal". Este "flu estomacal" no está relacionado a la influenza o gripe, la cual es una enfermedad respiratoria. La infección comienza 24 a 48 horas después de ingerir el virus y dura de 1 a 2 días. Los síntomas incluyen:

- Náuseas, vómito y/o diarrea con retortijones abdominales.
- Dolor de cabeza, fiebre/escalofríos y dolor muscular.

¿Cómo se propaga el Norovirus? El virus se encuentra en las deposiciones o vómito de las personas contagiadas. La gente puede quedar contagiada al comer alimentos o bebidas contaminadas; al tocar superficies contaminadas y luego colocar la mano en la boca; o al tener contacto directo con otra persona que está contagiada. Los alimentos se pueden contaminar ya sea por contacto directo con manos o superficies de trabajo contaminadas.

¿Por qué es el Norovirus importante a los servicios alimentarios? El virus impone ciertos retos singulares - es altamente contagioso, resistente a algunas sustancias químicas comunes y puede resistir barreras ambientales tales como el tratamiento por congelación o por tratamiento de calor.

La prevención del Norovirus incluye: reforzar la exigencia de lavarse las manos, las políticas de

El Departamento de Salud

Sometió a M. Lichlyter, CO

Una visita por el departamento de salud puede ser estresante para la gerencia y el personal ¡pero no tiene por qué serlo! La correcta planificación y entendimiento de la visita le ayudarán a prepararse.

- Cuando llegue el inspector, asegúrese de que tiene la identificación adecuada.
- Pregunte al inspector la razón de su visita. ¿Es de rutina o están dando seguimiento a alguna queja?
- La gerencia debe caminar junto con el inspector a cada paso de la visita, tomando notas, haciendo y contestando preguntas, y abordando o corrigiendo toda violación que se encuentre.
- Una vez que el inspector haya salido del establecimiento, es responsabilidad de la gerencia dar seguimiento a las violaciones y capacitar al personal. Entienda lo que el inspector busca para implementar las correcciones correspondientes.
- Utilice a su Especialista en Seguridad Alimentaria de Everclean como su entrenador personal para practicar antes de su inspección sanitaria.

¡El Hielo es Alimento!

Sometió a G. Demirjian, NJ

Hay muchas herramientas asociadas con servir el hielo - la máquina o surtidora de hielo, las cubetas, los depósitos secundarios, los cucharones para el hielo y los portacucharones. Todas estas herramientas se consideran como superficies de contacto de los alimentos que rutinariamente deben ser lavadas, enjuagadas, desinfectadas y dejadas que se sequen al aire. Para mantener el hielo sin contaminación, usa equipo limpio por llevar o portar el hielo. Nunca usa una taza de papel, ni una escudilla, ni un vidrio por portar el hielo. Use únicamente los cucharones para el hielo para sacar hielo. Las cubetas deben almacenarse volteadas boca abajo sobre una superficie limpia y los cucharones deben colocarse en sus portacucharones entre usos. La máquina o surtidora de hielo debe limpiarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Everclean Services

Teléfono:

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

Fax:

(818) 865-0465

Correo Electrónico:

info@evercleanservices.com

Sitio Web:

www.evercleanservices.com