



Enero 2010
Volumen 9, Número 1

El Reporte de Everclean

Violaciones dudosas del Código del Departamento de Salud

Las personas ocasionalmente cometen errores, incluso su inspector de salud. Cuando el Departamento de Salud visita su establecimiento, ellos pueden cuestionar una situación de manejo de alimentos que usted puede considerar que es correcta. Aunque este tipo de situación no es común, NO Discuta con ellos. Los inspectores del Departamento de Salud pueden equivocarse e indicar una violación que no parece ser correcta. A continuación se presentan algunas sugerencias si eso sucede:

- Pregúntele al inspector acerca de la violación. Si esta es información nueva o un nuevo enfoque, usted tiene la responsabilidad de implementar y capacitar a su personal.
- Si es algo de menor cuantía que puede ser implementado inmediatamente y no impactará sus operaciones de manera negativa, corrija la situación inmediatamente, si es posible, mientras está presente el inspector. Luego pídale al inspector que verifique para asegurarse que las cosas están de acuerdo con sus directivas.
- Si lo que le pide el inspector es algo que es inusual o contradictorio a sus operaciones normales, pídale al inspector que describa sus expectativas por escrito. Corrija sus políticas o sus procedimientos según corresponda. Si en una visita de seguimiento, otro inspector le pregunta por qué hace algo “de esta manera”, usted tiene documentación escrita para mostrarle que usted cumple con las instrucciones del anterior inspector.

Pida referencias específicas del código de alimentos. Luego llame a Everclean o a su oficina corporativa para discutir la violación y ver qué es lo que busca el inspector. Nosotros podremos ayudarle.

-M. Lichlyter

Jerarquía para el almacenamiento de alimentos

La jerarquía para el almacenamiento de alimentos se diseña para proteger a los alimentos almacenados en caso de que ocurra una fuga, un derrame o un goteo. La carne cruda de aves no debe contaminar a otros productos crudos, y ningún producto animal debe contaminar alimentos listos para ser ingeridos. El enfoque obvio es en una cámara de enfriamiento, pero existen otras áreas que se deben tomar en cuenta.

- Enseguida / enfrente de cajones refrigerados o en otras vitrinas de exhibición.
- En la línea de trabajo, ¿tiene usted alimentos en la “parte superior” del refrigerador de cajones que pudieran tener oportunidad de gotear productos crudos, jugos o aderezos para marinar sobre alimentos listos para ingerirse o sobre alimentos con cocinado a temperaturas más bajas?
- En la línea del cocinero, en enfriadores bajo el mostrador y en unidades colocadas sobre las mesas, ¿tiene usted alimentos listos para cocinarse debajo de proteínas crudas? ¿Tiene usted proteínas crudas que pudieran gotear sobre otros alimentos con temperaturas de cocinado más bajas?
- ¿Está usted utilizando un cucharón, pinzas o tenazas o cucharas que tocan múltiples proteínas crudas?

El sushi es de manejo especial por qué el producto crudo está listo para ingerirse. Tome nota que el pescado crudo de grado para sushi no puede ser almacenado con otros alimentos listos para ingerirse tales como ensaladas, ya que los comensales que piden esto no esperan tener pescado crudo en sus alimentos. El pescado para sushi debe ser almacenado separado de todos los demás alimentos, de ser posible. Si cualquiera de estas respuestas es positiva, infórmese de los métodos que pueden ayudar a eliminar la posible contaminación.

-M. Lichlyter

Sírvase dirigir todos los comentarios y preguntas a info@evercleanservices.com.

Artículos de Interés Especial:

Violaciones dudosas del Código

Jerarquía para el almacenamiento de alimentos

Everclean Services

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

Fax:
(818) 865-0465

Correo electrónico:
info@evercleanservices.com