



Marzo 2009
Volumen 7, Número 3

El Reporte de Everclean

¿Conoce usted a los proveedores de sus alimentos?

Se han iniciado investigaciones por parte de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EEUU (FDA) y de los Centros de Control de Enfermedades (CDC) como resultado de un brote de intoxicación con alimentos causado por *Salmonella typhimurium*. El patógeno se encontró en la mantequilla y la pasta de cacahuete (maní) producida en una planta procesadora de cacahuete en Blakely, Georgia. La *Salmonella* es una bacteria que se encuentra en el agua, superficies de la cocina, carnes crudas, y en las heces de los humanos y animales.

Los productos retirados del mercado tales como la mantequilla y la pasta de cacahuete son ingredientes comunes en galletas y bizcochos, helados y otros alimentos. El periodo de inicio de los síntomas de la intoxicación es de 6 a 48 horas, y los síntomas incluyen náusea, vómito, retortijones, diarrea, fiebre y dolor de cabeza. Los CDC estiman que hay un total de aproximadamente 1.4 millones de casos de intoxicación, 15,000 hospitalizaciones y 400 fallecimientos debido a infecciones de *Salmonella* en los Estados Unidos cada año.

Aproximadamente 40,000 de esas infecciones se confirman cada año mediante el aislamiento de la cepa de Salmonella. Acceda al sitio Web <http://www.fda.gov> para ver una lista de los productos retirados del mercado. Para proteger el buen nombre de su establecimiento y la salud de sus clientes, asegúrese que sus proveedores están autorizados y que pueden funcionar y distribuir alimentos legalmente. Esto ayudará a asegurar un producto seguro y la prevención de una intoxicación producida por alimentos.

La importancia del lavado

Un lavabo designado debe tener agua caliente y fría, jabón antibacteriano, toallas de papel de un solo uso, o un dispositivo de secado con aire caliente aprobado (no son aceptables las toallas de tela), la señalización apropiada y no deber estar obstruido. Las manos se deben lavar durante cuando menos 20 segundos y debe seguirse la técnica correcta (restregarse entre los dedos y bajo las uñas). Cerrar la llave con una toalla de papel en vez de usar las manos desnudas es de gran importancia para la prevención de la contaminación. El contacto directo de la mano con los alimentos y el lavado incorrecto de las manos son las principales causas del contagio de enfermedades tales como el resfriado común, el Norovirus, y la Hepatitis A.

El lavado incorrecto de las manos es una violación común al igual que si se obstruyen los lavabos. Los lavabos deben mantenerse sin obstrucciones en todo momento, perfectamente aseados y limpios para que los empleados no se ensucien las manos al usar el lavabo. Si el lavabo se encuentra cerca de un área de preparación o de almacenamiento de alimentos, se deben colocar pantallas antisalpicaduras a los lados del lavabo para evitar una posible contaminación cruzada. Los lavabos deben utilizarse únicamente para el lavado de manos y nunca debe usarse para la preparación de alimentos, el lavado de utensilios, tiradero de desechos, enjuagues o almacenamiento ya que esto impide el lavado de las manos de los empleados.

Un empleado está menos dispuesto a lavarse sus manos si hay algo que bloquea el lavabo (por ejemplo, una carretilla que un empleado debe mover para poder lavarse las manos); esto contamina el área aún más. Se pueden evitar las intoxicaciones causadas por alimentos si los empleados son capacitados correctamente y los lavabos se mantienen sin obstrucciones, limpios y utilizables.

¿Sabía usted? El equipo para mantener la temperatura interna

¿Sabía usted que los refrigeradores tipo armario, los cajones refrigerados y las mesas frías están diseñados para mantener una temperatura de 41°F; no para enfriar los alimentos Potencialmente Peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés) a temperaturas inferiores a la zona de peligro? Es importante que todos los PHF que se coloquen en estos equipos ya estén a 41°F o a temperaturas inferiores. La capacitación correcta de los empleados de colocar los productos preparados en un enfriador de chorro o en una cámara frigorífica para enfriarlos a 41°F (antes de colocarlos en una de las unidades de mantenimiento de la temperatura interna mencionadas anteriormente) ayudará a asegurar las temperaturas internas correctas. A medida que los meses de verano se acercan, asegúrese que todas las unidades de mantenimiento de temperatura interna funcionen correctamente; verifique los tiempos de descongelación, los sellos y empaques, y asegúrese que los refrigeradores tipo armario y los cajones refrigeradores se abren y se cierran correctamente. Mantengamos bien fríos los PHF este verano.

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

Artículos de Interés Especial:

¿Conoce usted a los proveedores de sus alimentos?

La importancia del lavado

¿Sabía usted? El equipo para mantener la temperatura interna

Everclean Services

Teléfonos:

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

Fax:

(818) 865-0465

Correo Electrónico:

info@evercleanservices.com