



Julio 2008
VolumeN 6, Número 5

El Reporte de Everclean

Artículos de Interés Especial:

- Seguridad en las verduras
- ¡Es hora de refrigerar
 - Bicho malo: *Salmonella Saintpaul*

Seguridad en las verduras: Cómo lavar verduras de cáscara delgada

En vista del reciente brote de salmonela en los tomates, queremos proporcionar un procedimiento de lavado para frutas y verduras de cáscara delgada tal como el tomate. Las frutas y verduras se pueden contaminar con bacterias del suelo, del agua y de los animales. La contaminación producida por los humanos puede ocurrir en cualquier momento desde la cosecha hasta momentos antes de consumirlas. No siempre se recomienda el lavado de frutas y verduras de cáscara delgada en agua quieta o con químicos, ya que las frutas y verduras de cáscara delgada tienen una membrana permeable y pueden absorber todo en lo que se les remoja.

Para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos producidas por frutas y verduras de cáscara delgada:

- No utilice frutas o verduras dañadas o echadas a perder.
- Comience por lavarse las manos durante 20 segundos con agua tibia y jabón y utilice utensilios y superficies de cortar limpios.
- Lave en agua que corre.
- Utilice una toalla de papel para restregar la superficie de las frutas o verduras.
- Enjuague en agua que corre.
- Séquelas ligeramente con una toalla de papel limpia.

El seguimiento de las políticas y mejores prácticas de su compañía es el punto clave para mantener seguras las frutas y verduras de cáscara delgada.

¡Es hora de refrigerar!

No hay mejor ocasión para pensar en "enfriar" que ahora que ya entró de lleno el sofocante calor de verano. Así que, ¿cuáles son algunas de las buenas reglas de seguridad para "enfriar" alimentos?

Refrigere los alimentos perecederos inmediatamente. Hasta alimentos extremadamente calientes pueden ponerse en el refrigerador. No obstante, el hecho de revolver los alimentos para liberar el exceso de calor es una buena práctica. Recuerde guardar los alimentos calientes en recipientes poco profundos para acelerar el enfriamiento. Nunca almacene alimentos calientes debajo de alimentos fríos.

Use el termómetro de su refrigerador. Los termómetros no son caros y usted debe tener varios disponibles. Investigue si la temperatura en su refrigerador es muy alta. Coloque el termómetro en la parte más caliente del refrigerador. Para alimentos potencialmente peligrosos, la temperatura segura es de 41°F o aún más fría. Muchas empresas de refrigeración recomiendan fijar el termostato a 38°F o menos.

No llene el enfriador hasta el tope. Asegúrese de tener suficiente espacio para que el aire circule. Mantenga cuando menos 6 pulgadas de espacio libre bajo los estantes y recipientes con alimentos. No empuje las cajas o recipientes contra las paredes del enfriador.

Deseche, deseche, deseche. No guarde los alimentos durante largo tiempo. Es mejor tirar los alimentos que poner en peligro la salud de alguien. Entre más tiempo guarde los alimentos, mayor será la posibilidad de que se tengan bacterias peligrosas en dichos alimentos. En la mayoría de los estados, los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) listos para comerse (RTE) que se guarden durante más de 24 horas deben desecharse después de siete (7) días cuando el enfriador está a 41°F.

Everclean Services

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

Fax:
(818) 865-0465

Correo Electrónico:
info@evercleanservices.com

Bicho malo: *Salmonella Saintpaul*

¿Sabía usted que? *S. Saintpaul* es una cepa nada común entre las muchas cepas de Salmonella. De acuerdo con los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC), desde abril ha habido 652 personas infectadas con *S. Saintpaul*. Antes de estos casos, hubo únicamente 3 casos para el mismo período del año pasado (2007). Los CDC estimaron que hay un total de aproximadamente 1.4 millones de enfermedades, 15,000 hospitalizaciones y 400 muertes de infección por *Salmonella* en los EEUU cada año. Aproximadamente 40,000 de esas infecciones son confirmadas cada año mediante el aislamiento de la cepa de Salmonella. La Salmonelosis es más común en el verano que en el invierno.

Señales y Síntomas Las personas infectadas con *Salmonella* pueden desarrollar diarrea, fiebre y retortijones estomacales entre 12 y 72 horas después de la infección. La enfermedad generalmente dura de cuatro a siete días. Aunque la mayor parte de las personas se recuperan sin tratamiento, pueden ocurrir infecciones graves. Los infantes, los ancianos y las personas con sistemas inmunológicos comprometidos están más propensos a desarrollar una enfermedad grave.

Favor de dirigir todas los comentarios y preguntas a info@evercleanservices.com.