

Alimento para Reflexión

Boletín de informaciones para propietarios y operadores de establecimientos alimenticios y sus empleados en el Condado de Fairfax.

Requisito del gerente de protección de alimentos certificado

Los establecimientos alimentarios que operan en el condado de Fairfax y las ciudades de Fairfax y Falls Church deben estar bajo la supervisión inmediata de un gerente de alimentos que haya realizado y aprobado un examen acreditado y que ponga a disposición el certificado del examen. *Nota: A partir del 26 de enero de 2021, la tarjeta del gerente de alimentos del Norte de Virginia ya no será necesaria para los establecimientos alimentarios que operan con un permiso del Departamento de Salud de Fairfax County.*

El especialista en Salud Ambiental solicitará y validará que el establecimiento esté bajo el control inmediato de un gerente acreditado al verificar el certificado de examen acreditado. Además, seguiremos orientando la inspección para garantizar que el establecimiento esté bajo control gerencial activo y que todo el personal se capacite en seguridad alimentaria.

Excepciones al requisito de un Gerente Certificado de Protección de Alimentos: no se requiere un gerente de protección de alimentos certificado en los establecimientos alimentarios que tengan alimentos que no necesiten TCS (control de tiempo y temperatura) para su seguridad o que no preparen

o manipulen alimentos. Para estos establecimientos de alimentos, se requiere el certificado de Gerente de Alimentos Limitado. Comuníquese con el Departamento de Salud de Fairfax County al (703) 246-2201 para averiguar cómo obtener el certificado de Gerente de Alimentos Limitado.

Cómo obtener una **certificación de Gerente Certificado de Protección de Alimentos:** para convertirse en un gerente Certificado de Protección de Alimentos debe realizar y aprobar un examen acreditado. A continuación, encontrará una lista de exámenes acreditados. Durante su inspección, se le pedirá al Gerente Certificado de Protección de Alimentos que proporcione evidencia de que ha realizado y aprobado un examen acreditado. También le formularán preguntas de seguridad alimentaria en función de esta credencial. What exams are accredited?

¿Cuáles son los exámenes acreditados?

- 360Training.com, 888-360-8764, www.360Training.com
- Acerca de la capacitación/ StateFoodSafety.com, 801-494-1416, www.statefoodsafety.com

continúa en la página 2

Perros en comedores al aire libre: lo que debe saber

Ya no se necesita una solicitud de variación (documento escrito) para que los perros acompañen a sus dueños mientras comen según el nuevo Código de Alimentos del condado de Fairfax, Capítulo 43.2. Sin embargo, deberá familiarizarse con los siguientes requisitos obligatorios del código ANTES de permitir perros en las zonas del comedor al aire libre de su establecimiento.

Se admiten perros en las zonas del comedor **al aire libre** únicamente si la instalación cumple con **TODOS** los artículos enumerados a continuación:

- La zona del comedor al aire libre no está completamente cerrada desde el piso hasta el techo y no se considera una parte del interior de la instalación física.
- La zona del comedor al aire libre está equipada con una entrada que está separada de la entrada principal a la instalación de comidas y la entrada independiente sirve como único medio de entrada para los clientes que ingresan acompañados de sus perros.
- Se publica un cartel que indica que se permiten perros en la zona del comedor al aire libre en cada entrada de la zona del comedor al aire libre de manera tal que el público lo pueda observar claramente.
- En la zona del comedor al aire libre se colocará un cartel en el que se indique lo siguiente:
 - La comida y el agua proporcionada a los perros se sirven con equipo que

continúa en la página 2



Procedimiento de LIMPIEZA DE VÓMITO Y DIARREA

El Código Alimentario del condado de Fairfax, 43.2, exige que todos los establecimientos de alimentos cuenten con procedimientos escritos para responder a las situaciones de vómitos y diarrea. Esto se revisará y se verificará durante la inspección del Departamento de Salud de Fairfax County. Aquí encontrará un escrito de ejemplo que cubre los elementos clave que deben abordarse en el documento.

RETIRE A LAS PERSONAS ENFERMAS: retire rápidamente a todos los empleados, clientes y otras personas enfermas del establecimiento.

RESTRINJA EL ÁREA: utilice cinta de precaución, conos, sillas u otras barreras efectivas para cerrar el área hasta que se complete la limpieza y la desinfección.

USE EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL: utilice guantes descartables, mascarilla, red para el cabello, fundas para zapatos, traje, delantal o bata descartables.

APLIQUE MATERIAL ABSORBENTE EN EL ÁREA: utilice polvo o solidificador absorbente, piedras sanitarias para gatos o toallas de papel.

LIMPIE O RECOJA LOS DESECHOS: colóquelos en una bolsa de plástico y selle la bolsa.

DESINFECTE: desinfecte todas las superficies de contacto con alimentos y sin contacto con alimentos afectadas con una solución de blanqueador (cloro) o vapor a 158 °F (70 °C). Mezcle la solución de cloro (blanqueador) que sea más fuerte que la solución de blanqueador utilizada para la desinfección general (consulte la Tabla 1: Concentraciones del desinfectante). Si su instalación no permite el uso de blanqueador, consulte la lista de la EPA (Agencia de Protección Ambiental) de desinfectantes aprobados para usar con este fin. Desinfecte con vapor a 158 °F durante cinco minutos o a 212 °F durante un minuto las telas, las alfombras o los muebles.

DESECHE: deseche todos los artículos de descarte, incluidos guantes, batas, etc., y retire los residuos del edificio.

LÁVESE LAS MANOS: frote las manos enérgicamente con agua y jabón durante al menos veinte (20) segundos.

Blanqueador (concentración de hipoclorito)	Cantidad de agua	Cantidad de blanqueador	Concentración PPM (partes por millón)
5.25% regular	1 galón	1 2/3 taza	~5000
6 - 6.25%	1 galón	1 1/2 taza	~5000
8.25% concentrado	1 galón	1 taza	~5000

Si desea recibir una copia de la política de Limpieza de Vómitos y Diarrea, comuníquese con el Environmental Health Specialist (especialista en Salud Ambiental (EHS)) de su área.

Tiras reactivas desinfectantes

Se requiere que las instalaciones tengan tiras reactivas desinfectantes para medir la concentración del desinfectante. Las tiras reactivas están hechas para cada tipo de producto químico aprobado, así que asegúrese de usar las tiras correctas para medir el desinfectante correctamente.

Certificado: viene de la página 1

- Registro Nacional de Profesionales de Seguridad Alimentaria, 800-446-0257, www.nrfsp.com
- Prometric, 800-813-6671, www.prometric.com
- Serv-Safe (National Restaurant Association, LLC), 800-765-2122, www.servsafe.com
- The Always Food Safe Company, LLC, www.alwaysfoodsafecom

Obtenga más información sobre los requisitos del Gerente Certificado de Alimentos, incluida la información sobre las organizaciones que ofrecen cursos de preparación para los exámenes en <https://www.fairfaxcounty.gov/health/food/certified-food-manager>.

Reconocimiento a los ganadores del premio de Control gerencial activo

Queremos felicitar a los administradores de servicios de comida que fueron reconocidos con



un premio de Control gerencial activo en los últimos tres meses. Durante sus inspecciones recientes no se citaron infracciones y se observó que se habían implementado buenos controles gerenciales activos. Felicitaciones a:

- **Darren McClure, Julia Nadovich, Jennifer Longmeyer-Wood and Mayra Quintanilla;** Casual Pint, 6410 Arlington Blvd., Falls Church
- **Cynthia Boutchouang,** Noodles and Company, 5900 Kingstowne Towne Center, Alexandria
- **Paul Clayberg,** Rare Bird Coffee Roasters, 230 West Broad Street, Falls Church
- **Bradley Nairne,** The Hyatt Regency-Banquet Room, 7901 Tysons One Pl, McLean

Vea imágenes y lea detalles sobre cómo ellos están reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas a través de la comida en su establecimiento de comida en el sitio web del Departamento de Salud: www.fairfaxcounty.gov/health/food/awards-programs/active-managerial-control. Si tiene preguntas sobre cómo ser nominado para un premio de control gerencial activo, por favor comuníquese con su inspector de área.

Perros: viene de la página 1

no se utiliza para brindar el servicio de alimentos a las personas o se sirve en artículos descartables.

- No se permiten que los perros estén en sillas, asientos, bancos o mesas.
- Los perros deberán llevarse con una correa o transporte para mascotas, y siempre estarán bajo el control de un adulto.

(e) La instalación proporciona medios eficaces para limpiar el vómito y la materia fecal del perro.

