

Boletín de Seguridad de Comida

Salud ambiental, alimentos y medio ambiente

360-416-1500 | EH@co.skagit.wa.us | www.skagitcounty.net/HealthFood

Provocadores de Re-inspección

Re-inspecciones- Nadie quiere obtenerlas; nadie quiere darlas.

Re-inspecciones se causan por 35 o más puntos rojos en infracciones o una infracción repetida de puntos rojos.

Las 9 infracciones que han causado más re-inspecciones son:

- 04. Manos Lavadas
- 05. Contacto con las manos descubiertas con RTE
- 06. Estación de lavar manos
- 16. Enfriamiento
- 17-25. Mantener Caliente
- 19. Tener comida a temperatura ambiente
- 21-10. Mantener Comida Helada
- 26. No seguir un plan aprobado

Deben seguir todas las prácticas de comida seguras, pero el código de comida se puede reducirse a tres reglas simples:

Comida Caliente – Caliente
Comida Fría – Fría
Mantenlo Limpio

¿Cuándo debo someter plan de revisión para restaurante?

Servir comida al público en el condado Skagit requiere un permiso de salud emitido por el Departamento de Salud Pública del condado Skagit.

Para obtener un permiso de salud, primero se requiere una solicitud y tarifa de revisión de plan de primera vez y se debe enviar al departamento de salud para su revisión y aprobación.

Una revisión de plan es el proceso en que nos aseguramos de que sus planes y equipos cumplen con los requisitos de salud estatales y locales antes de que comience la construcción de su proyecto.

Al comunicarnos con usted al principio esperamos evitar errores costosos, al mismo tiempo que nos aseguramos de que su establecimiento de servicio de comida se construya de acuerdo con los estándares mínimos y en el mejor interés de la salud pública.

Requiere una revisión de plan cuando el establecimiento de comida es:

- 1) Nueva construcción
- 2) Una conversión de una estructura o instalación que existe
- 3) Remodelación o cambio de menú
- 4) Cambio de titular del permiso

Comuníquese con nuestra oficina para discutir su próximo proyecto propuesto o su próxima remodelación.



Cambios en el programa de tarifas

Cuándo: Abril 1, 2023

Qué: Tarifas de permisos y aplicaciones

Obtenga más información en <https://www.skagitcounty.net/EH>

¿Por qué no se sienten solos los espárragos?



¡Porque siempre viene en racimos!



Detrás de la marcación: marcado de fecha

¿Habitualmente marca la fecha de comida preparada para mañana? ¿O por un período prolongado? ¡Entonces usted está lleva la iniciativa!

Desde 9/1/2023, hemos visto mucha confusión sobre este nuevo requisito. El objetivo es minimizar el crecimiento de *Listeria monocytogenes*, que puede crecer a temperaturas de refrigeración.

El marcado de fecha solo se aplica a:

- Alimentos listos para comer
- Comidas TCS que están en el refrigerador por más de 24 horas

La comida TCS debe usarse entre **7 días** desde el día de preparación o **abertura** (si es empaquetado comercialmente).

¿Cómo se cita el marcado de la fecha en el informe de inspección?

Depende del tipo de comida más susceptible al crecimiento de *Listeria monocytogenes*.

La **infracción 11 (10 puntos)** es una infracción de alto riesgo citada cuando las siguiente comidas TCS se observan sin una marca de fecha:

- Embutidos-Patés y carnes para untar
- Frankfurters -Mariscos Ahumados
- Leche Pasteurizada -Quesos Blandos

La infracción 31 (5 puntos) es una infracción de bajo riesgo citada cuando los siguientes alimentos TCS se observan sin una marca de fecha:

- Melones Cortados
- Tomates cortados
- Huevos duros pelados
- Sushi

¿Por qué es importante el control de *Listeria monocytogenes* para Salud Pública?

Acuerdo del CDC, la listeriosis es la tercera causa principal de muerte por enfermedades transmitidas por la comida en los EE. UU. La tasa de letalidad es del 20%. Casi una cuarta parte de los casos asociados con embarazo resultan en pérdida fetal o muerte del recién nacido (Centros para el Control de Enfermedades, 2021).

Lavando las manos. Cuando, cómo y por qué

Las manos deben lavarse después de una posible contaminación. Esto suena sencillo, pero puede tener algunos aspectos que quizás no haya considerado.

Después de usar el baño (algo obvio) Y al regresar al trabajo. Esto sería dos veces; en el baño y al volver al trabajo.

¿Por qué?

Las manos sucias han sido la causa número uno de brotes y enfermedades de comida en Washington durante décadas.

Los básicos de lavarse las manos:

Usar Jabón, agua tibia, lavadas hasta la muñeca o más alto vigorosa y completamente. Enjuague las manos y seque las con una toalla de papel

Una regla general es: si no desea lamer lo que tocó, lávese las manos.

Salud Pública del Condado Skagit

Lunes a viernes, 8:30 AM – 4:30 PM

EH@co.skagit.wa.us
360-416-1500

700 S. 2nd St., Cuarto 300
Mount Vernon, WA 98273

El programa de comida y el medio ambiente está en el 3° piso del Edificio Central del Condado de Mount Vernon. Aunque siempre puede pasar, frecuentemente el personal está trabajando fuera de la oficina y no puede ser disponible

Por favor haga una cita para preguntas complejas o consultas de revisó de plan.

Comité Consultivo de Salud de comida

¿Come, trabaja o administra un negocio de comida en el condado de Skagit? ¿Le gustaría ayudar a Salud Pública a ofrecer a los negocios de comida las herramientas que necesitan para servir alimentos de manera segura? ¿O le gustaría dar comentarios sobre el código de alimentos o los cambios en el programa de tarifas? Si es así, ¡queremos hablar contigo! Por Favor Visite <https://forms.office.com/g/UdvaEiARhp> para inscribirse para obtener más información del nuevo Comité Consultivo de Salud de Comida.

