

Reduzca los Factores de Riesgo que causen Enfermedades Transmitidas por los Alimentos



Los siguientes factores de riesgos son la mayor causa de “enfermedades transmitidas por los alimentos” (FBI por sus siglas en Ingles). Las regulaciones sobre alimentos en el Distrito de Salud del Sur de Nevada son el reflejo de los códigos de FDA (Agencia del Gobierno para la Administración de Alimentos y Drogas), enfocados en el control de FBI y factores de riesgos en establecimientos con permisos en condado de Clark. Los cinco mayores factores de riesgo son:

1. Mala higiene personal

- Inapropiado lavado de manos/o no lavarse las manos cuando es necesario.
- Contacto de las manos descubiertas con la comida lista para comer
- Empleados de servicios de alimentos trabajando cuando están enfermos con síntomas de vomito, diarrea, dolor de garganta con fiebre, ictericia o con heridas o quemaduras infectadas en las manos o muñecas

2. Alimentos de Fuentes Inseguras

- Alimentos recibidos de establecimientos no aprobados o preparados en lugares no permitidos.
- Recibir alimentos adulterados.

3. Cocinar a temperaturas impropias/ Métodos

- Cocinar
- Recalentar
- Congelar (es un paso para matar parásitos en el pescado)

4. Mantenimiento, Tiempo y Temperatura Incorrectas

- Impropio mantenimiento de los alimentos potencialmente peligrosos (PHF/TCS por sus siglas en ingles) en estado fríos o caliente

- No marcar la fecha y hora en comidas listas para comer, que son alimentos potencialmente peligrosos. Impropio uso del tiempo como control
- Impropio enfriamiento de alimentos potencialmente peligrosos.

5. Contaminación de los Alimentos

- Uso de equipos contaminados o construidos inapropiadamente.
- Malas prácticas usadas por empleados
- Inapropiado almacenamiento de alimentos/ preparación
- Expuesto a químicos

Reguladores y operadores de servicios de comida tienen que trabajar juntos para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos en nuestra comunidad.

- El papel del distrito de salud es proveer regulaciones apropiadas, orientación a los operadores y evaluar el cumplimiento de las mismas.
- El papel de los operadores es proveer procedimientos seguros, entrenamiento a los empleados y poner acciones correctivas en sus establecimientos.
- Para documentos ilustrados de cómo controlar estos factores de riesgos en tu establecimiento visite: <http://www.southernnevadahealthdistrict.org/ferl/reducing-fibi-risk-factors.php>

Recursos Adicionales

<http://www.southernnevadahealthdistrict.org/ferl/index.php>

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessandRiskFactorReduction/ucm106205.htm>



702.759.0588 | www.SNHD.info