

Cuatro puntos esenciales pueden ayudar a prevenir la transmisión de productos químicos tóxicos a los alimentos:

- Botellas y recipientes que contengan químicos deben ser etiquetados
- La separación, empaquetado y segregación de los productos tóxicos y venenosos
- Los artículos de higiene y/o cuidado personal siempre almacenados en zonas designadas.
- No guarde estos productos químicos encima de los alimentos ni zonas de preparación de los mismos.

En Mayo 1 del 2005, el periódico Deseret News imprimió un artículo que citaba las violaciones más comunes encontradas en los establecimientos de comida a lo largo de todo el condado de Salt Lake. En Enero del 2006, La Oficina para la Protección de los Alimentos completo un segundo análisis de los datos. Las violaciones más comunes en los establecimientos de comida son:

1. Superficies en contacto con alimentos deben estar limpias.
2. Mantenimiento de las temperaturas en frío y calor de los alimentos potencialmente peligrosos.
3. Separación de los alimentos crudos para evitar la contaminación de los listos para ser consumidos.
4. Almacenamiento y separación de los tóxicos/químicos.
5. Comer, beber y fumar en la cocina.
6. Contaminación de los alimentos por las manos de los empleados.
7. Cuando han de lavarse las manos.
8. Desinfección química.

Se ha creado un panfleto con información explicando cada una de las violaciones anteriores. Además, se ha creado otro panfleto informativo que versa sobre "El enfriado de los alimentos potencialmente peligrosos".

Estos panfletos informativos son parte de una meta para reducir las violaciones críticas en los establecimientos de comida y han sido desarrollados para ayudarte a la hora de corregir las violaciones críticas en tu establecimiento.



Environmental Health Bureau of Food Protection

Agencia para la protección de los alimentos
788 E Woodoak Ln (5380 S) #110
Murray, UT 84107
(801) 313-6620 www.slvhealth.org



Prevenga la contaminación química



Environmental Health
Bureau of Food Protection

Tel: 801-313-6620



Etiquetado e identificación.

La contaminación accidental de la comida o de las superficies de preparación de comida, puede causar serias enfermedades. El correcto etiquetado de las botellas que contengan tóxicos ayuda a asegurar que estos materiales tóxicos, incluidos aquellos de cuidado personal, sean usados convenientemente.

Los recipientes en uso que contengan productos químicos tóxicos, como puedan ser los productos de limpieza y los desinfectantes deberán de ser identificados de forma clara con el nombre del producto que contengan.



Es de práctica habitual en los establecimientos de comida el comprar muchos productos químicos tóxicos de limpieza y desinfectantes en recipientes a granel. Los recipientes usados para dispensar estos productos (por ejemplo las botellas de spray) son confundidos en ocasiones y terminan conteniendo un producto diferente del que indica la etiqueta. La identificación de estos recipientes con el nombre común del material que contienen, ayudan a prevenir el peligroso mal uso de su contenido.

Separación

Los productos venenosos y peligrosos deberán de ser almacenados de forma que no puedan contaminar los alimentos, el equipo, los utensilios y los utensilios de un solo uso, mediante:

- ◆ **Separando los materiales venenosos y peligrosos mediante y/o espaciándolos del resto de materiales de cocina.**
- ◆ Evitando almacenar los materiales venenosos y peligrosos encima o próximos a los alimentos, utensilios y equipo de cocina. Esta medida no aplica al equipo y los utensilios que estén relacionados directamente con la limpieza.

Otros artículos de cuidado personal.

Los empleados deberán de almacenar sus artículos de uso personal en aquellas zonas designadas para almacenar los objetos personales de los empleados, como puedan ser prendas de vestir, bolsos y demás.

Los artículos de uso personal pueden ser fuente de contaminación para los alimentos, equipo de comida y demás superficies que entren en contacto con la comida si no se encuentran adecuadamente etiquetados y almacenados.

Las medicinas y artículos de botiquín deben también de ser almacenados para evitar la contaminación accidental de la comida, equipo y superficies de preparado. Los medicamentos para niños que se encuentren en las guarderías infantiles, deberán llevar una etiqueta con el nombre del niño al que pertenecen y no estar almacenados ni al lado ni encima de la comida.

