

Reducir los factores de riesgo de enfermedades transmitidas

Los siguientes factores de riesgo son las principales causas de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA). Las regulaciones alimentarias del Northern Nevada Public Health's reflejan el Código de Alimentos de la FDA, que se centra en el control de los factores de riesgo de ETA en los establecimientos de

1. Pobre higiene personal

- * Lavado de manos y / o lavado inadecuado de manos cuando sea necesario
- * Contacto de mano desnuda con alimentos listos para comer
- * Empleados del Servicio de Alimentos que trabajan mientras están enfermos con síntomas tales como vómitos, diarrea, dolor de garganta con fiebre, ictericia o cortes infectados o quemaduras en manos y muñecas.

2. Comida de fuentes inseguras

- * Alimentos recibidos de fuentes de alimentos no aprobados y / o preparados en lugares no autorizados
- * Recibo de comida adulterada

3. Temperaturas / métodos de cocción inadecuados

- * Cocina
- * Recalentamiento
- * Congelación (paso de matar para eliminar los parásitos en el pescado)

4. Mantenimiento, tiempo y temperatura impropios

- * Mantenimiento inadecuado en caliente y frío de alimentos potencialmente peligrosos (APP)
- * Uso indebido del tiempo como control
- * Refrigeración inadecuada de la APP

5. Contaminación de alimentos

- * Uso de equipo contaminado / construido incorrectamente
- * Prácticas deficientes de los empleados
- * Almacenamiento / preparación de alimentos incorrectos
- * Exposición a productos químicos

Los reguladores y los operadores de servicios de alimentos deben trabajar juntos para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos en nuestra comunidad.

- * La función de los distritos de salud es proporcionar revisiones adecuadas, orientación del operador y evaluación del cumplimiento del operador.
- * La función de los operadores es proporcionar procedimientos seguros, capacitación del personal, monitoreo y acciones correctivas en sus instalaciones.

Para documentos que ilustran cómo controlar estos factores de riesgo en su establecimiento de alimentos, visite:

<https://www.NNPH.org/programs-and-services/food-protection-services/Food-Safety-Resources.php>

Recursos Adicionales

<https://www.fda.gov/Food/Guidance-Regulation-food-and-dietary-supplements/Retail-Food-Protection>