



ENVIRONMENTAL HEALTH INFORMATIONAL BULLETIN

BOLETIN DE INFORMACION

PARA: Dueños y Operadores de Establecimientos que Venden Comida al Público en el Condado de Orange

ASUNTO: Comidas Calientes y Frías en Exhibición en Establecimientos de Comida al por Menor

Durante inspecciones de rutina de establecimientos que venden comida al público en el Condado de Orange, los inspectores han observado una tendencia peligrosa con respecto al manejo y exhibición de productos-listos-para-comer de carne y aves. Los inspectores han encontrado numerosos incidentes donde productos de carne y aves se mantenían a temperaturas impropias (entre 41°F y 135°F). Esta práctica promoverá el crecimiento rápido de microorganismos patogénicos (peligrosos) que pueden causar un brote de enfermedad alimenticia.

Los inspectores de Salud Ambiental también han encontrado equipo para la exhibición de comida caliente usado para calentar comidas potencialmente peligrosas (comidas que son capaces de apoyar el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos patogénicos). El equipo para comida caliente está diseñado solamente para mantener temperaturas. Este equipo no está diseñado para calentar rápidamente comidas a las temperaturas requeridas.

La Ley Uniforme de California para Establecimientos de Comida al por Menor requiere que todas las comidas potencialmente peligrosas se mantengan a 41°F o menos o a 135°F o más todo el tiempo (excepto bajo ciertas circunstancias específicas según la ley). La Salud Ambiental también requiere que todas las comidas potencialmente peligrosas, tales como carnes y aves, se calienten o se enfríen rápidamente a las temperaturas apropiadas, usando equipo diseñado para ese propósito, antes de colocarse en equipo para mantener la temperatura.

Mantener la temperatura inadecuada de comidas potencialmente peligrosas es el mayor factor que contribuye a los brotes de enfermedades alimenticias en los estados unidos hoy en día. Ud. debe evaluar sus comidas calientes y frías en exhibidores y hacer cualquier cambios necesarios en el equipo o en los procedimientos para cumplir con buenos principios sanitarios y con la Ley Estatal. Se aprecia su cooperación en este asunto.

Si Ud. tiene preguntas, por favor haga contacto con La Salud Ambiental al (714) 433-6000.