

Fumar:

Los empleados del restaurante solamente pueden fumar en áreas designadas para este menester. Normalmente dicha área se halla localizada fuera del establecimiento a una distancia no inferior a 25 pies del edificio, a no ser que el establecimiento sea un club privado para socios.

De acuerdo con la nueva legislación referente al uso del tabaco dentro de edificios y zonas públicas, el uso de tabaco en estas áreas está prohibido. Para mayor información al respecto, comuníquese con el Departamento de Salud del Estado de Utah.

Y recuerde ...

Si usted trabaja para un restaurante y experimenta estornudos, toses y/o mucosidad nasal u otro fluido alimentos, equipo de cocina limpio, utensilios de cocina ni/u otra superficie que pueda entrar en contacto con la comida.

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 completó 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.

Para mayor información o preguntas relacionadas con la seguridad en la manipulación de los alimentos, contacta a la:

Agencia para la protección de los alimentos

788 E Woodoak Ln (5380 S) #110,

Murray, UT 84107 (801) 313-6620

www.slvhealth.org

Normativa para los empleados de restaurantes relativa a comer, beber y fumar



e información sobre los fluidos corporales



Fluidos corporales contaminados



Los gérmenes como pueden ser los virus, bacterias y parásitos son causantes de enfermedades infecciosas. Algunas enfermedades infecciosas son altamente contagiosas, lo que significa que se pueden transmitir muy fácilmente de persona a persona mediante la tos, los estornudos y la mucosa nasal.

Estas enfermedades infecciosas también pueden transmitirse mediante la transmisión fecal-oral (de las heces a la boca). Basta con una cantidad indetectable de heces humanas para contaminar la comida y el agua con virus y bacterias patógenas.

Comer, beber y el uso del tabaco

A los empleados de establecimientos de comida no les está prohibido el comer, beber y fumar. Sin embargo, debido al posible contacto de sus manos con la boca y demás mucosas, existen restricciones de cómo, cuando y donde pueden los empleados comer, beber y fumar.

Recuerde ...

La saliva es un fluido corporal que puede acarrear virus como el altamente infeccioso norovirus y/o la hepatitis A.



**No smoking,
eating, or
drinking**

Durante la preparación, empaquetado y partición de alimentos que vayan a ser consumidos por el público, los empleados no pueden comer, beber ni/o fumar.

Comer:

Los empleados del restaurante pueden consumir alimentos solamente en las áreas designadas para reducir el riesgo de contaminar otras superficies de contacto como pueden ser los mostradores, etc. Además, toda la comida perteneciente a los empleados debe de estar siempre almacenada en recipientes cerrados en un lugar donde no pueda ser susceptible de contaminar otros alimentos que se hallen en el restaurante.

Beber:

Al igual que la comida particular del empleado, las bebidas deberán de hallarse cubiertas en un recipiente cerrado en todo momento. Además, estas bebidas personales deberán de ser almacenadas en un área designada para ello, la cual se encuentre debajo de zonas de preparación, alimentos, utensilios y equipo de comida, ya que de encontrarse en un área adyacente y/o encima de alimentos, estos podrían ser contaminados por las salpicaduras propias de la bebida.