DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH

COUNTY OF SAN BERNARDINO

Division of Environmental Health Services: (800) 442-2283
- 385 North Arrowhead Avenue – San Bernardino, CA 92415-0160
- 8575 Haven Avenue, Suite 130 – Rancho Cucamonga, CA 91730-9105
- 15900 Smoke Tree, Suite 131 – Hesperia, CA 92345
- San Bernardino County Vector Control Program
  2355 East 5th Street – San Bernardino, CA 92410-5201

TRUDY RAYMUNDO
Public Health Director

MAXWELL OHIKHUARE, M.D.
Health Officer

CORWIN PORTER, MPH, R.E.H.S
Division Chief, Environmental Health Services

PARA PUBLICACIÓN INMEDIATA
21 de Septiembre de 2012
PSA #12-47

CONTACTO: Ray Britain, REHS
Gerente del Programa
(800) 442-2283

Septiembre es el Mes Nacional de la Seguridad de Alimento

San Bernardino: Septiembre es el mes nacional de la seguridad del alimento. El tema de este año es "Se Seguro, Previene la Contaminación Cruzada."

A diario, nuestras manos tocan superficies cubiertas de patógenos que no podemos ver. Hasta las personas sanas puedan propagar patógenos. Una de las claves para evitar la contaminación de los alimentos es practicar técnicas de buen lavado de manos. Los empleados que manejan alimentos deben lavarse las manos correctamente y con la frecuencia necesaria para prevenir que las manos se conviertan en un vehículo de la contaminación cruzada. El Condado de San Bernardino, Departamento de Salud Pública, División de Servicios de Salud Ambiental (DEHS) sugiere a los manipuladores de alimentos a seguir los consejos siguientes para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y la contaminación cruzada de productos alimentos.

Los manipuladores de alimento deben lavarse las manos antes de empezar a trabajar. También deben lavarse las manos después de las siguientes actividades:

- Usar el baño.
- Tocar carne cruda, aves y mariscos (antes y después).
- Estornudar, toser o usar un pañuelo de papel.
- Tocarse el cabello, la cara o el cuerpo.
- Comer, beber, fumar o masticar chicle o tabaco.
- Sacar la basura.
- Manejar productos químicos que puedan afectar la seguridad de los alimentos.
- Limpiar mesas o acarrear platos sucios.
- Tocar la ropa o el delantal.
- Tocar dinero.
- Salir de la cocina/área de preparación y regresar a ella.
- Tocar animales de servicio o animales acuáticos.

Los manipuladores de alimento deben lavarse las manos en un lavamanos designado para lavar las manos. No se debe lavar las manos en fregaderos para lavar platos, preparar comida, o para servicios de utilidad.

Para más información, contacte al Condado de San Bernardino, Departamento de Salud Pública, División de Servicios de Salud Ambiental (DEHS) al número telefónico (800) 442-2283 o visite nuestra página de internet www.sbcounty.gov/dehs. Los establecimientos de alimentos pueden recibir gratis recursos educativos, por favor visite www.foodsafetymonth.com.

###

GREGORY C. DEVEREAUX
Chief Executive Officer

Board of Supervisors
BRAD MITZELFELT, VICE-CHAIRMAN….First District
JANICE RUTHERFORD.....……...Second District
NEIL DERRY……..…..Third District
GARY C. OVITT….....…Fourth District
JOSIE GONZALES, CHAIR…….Fifth District