



Department of Health

Bureau of Environmental Health
& Radiation Program
Food Safety Program

Inundaciones en una operación de servicios de alimentos

En una inundación, existen problemas potenciales de salud que pueden surgir como resultado de la misma. Antes de realizar la reapertura, las personas responsables (PIC) de las operaciones de los servicios de alimentos deben realizar una autoinspección completa, para verificar que es seguro reiniciar las operaciones normales sin comprometer la seguridad de los alimentos. **Las instalaciones que fueron obligadas a cerrar o suspender sus operaciones no deberán realizar una reapertura hasta que el departamento de salud local otorgue la autorización correspondiente.**

Después de una inundación

No ingresar a un edificio dañado por una inundación, donde existe el riesgo potencial de contacto con materiales peligrosos o fugas de gas en su interior, hasta que se reciba la autorización respectiva por parte de un equipo de gestión de materiales peligrosos (HAZMAT), el departamento de bomberos u otra agencia regulatoria. En el caso de exposiciones a material o ambientes contaminados por moho u otros peligros reconocidos, es posible que sea necesario utilizar un respirador aprobado por el National Institute for Occupational Safety and Health (NIOSH). Para obtener más información acerca de los equipos de protección personal, sírvase ingresar al sitio web del NIOSH: <https://www.cdc.gov/niosh/ppe/>.

Se deberá limpiar y desinfectar correctamente las instalaciones expuestas a una inundación antes de reiniciar las operaciones. Se deben realizar procedimientos de descontaminación y desinfección con desinfectantes químicos en las superficies de los equipos y las estructuras que se puedan recuperar. Los ejemplos de desinfectantes químicos incluyen el blanqueador de cloro con una concentración de 100-200 ppm (1 cucharada de cloro en 1 galón de agua potable), amoníaco cuaternario con una concentración de 200 ppm, u otros desinfectantes aprobados. La descontaminación se debe realizar de modo que se elimine cualquier microorganismo nocivo, residuos químicos o suciedad que puedan generar un riesgo para la seguridad de los alimentos.

Productos alimenticios expuestos

Después de una inundación, se debe desechar la mayoría de los alimentos que hayan entrado en contacto con las aguas de la inundación. La recomendación general es “cuando tenga dudas, arrójelos a la basura”. A continuación, se detallan recomendaciones para la disposición de alimentos específicos que han estado expuestos a aguas de inundación:

- Eliminar alimentos contaminados o descompuestos en contenedores cerrados para prevenir la presencia de roedores y moscas.
- Eliminar los alimentos no aptos para el consumo de manera total y segura en conformidad con las normas federales, estatales y locales sobre el almacenamiento, traslado y eliminación de residuos sólidos; para asegurar que estos productos no reaparezcan como mercadería dañada o recuperada para consumo humano.

Physical Facilities

La contaminación con moho constituye una preocupación siempre que se produce una inundación. Se debe limpiar, reparar y desinfectar los componentes estructurales del edificio afectados por las aguas de la inundación y demás daños producidos, cuando es posible. Por lo general, los materiales porosos, tales como maderas no selladas (sin recubrimiento), alfombras, muebles tapizados, placas de yeso, etc., que han estado expuestos a las aguas de inundación durante más de 48 horas no se pueden limpiar y desinfectar correctamente; por tal motivo, se deben desechar. Las paredes de cemento con daños por moho se pueden reacondicionar, en caso que sea posible limpiarlas y desinfectarlas de manera eficaz. Una vez finalizado el proceso de limpieza, las instalaciones deben estar lo suficientemente secas para prevenir la aparición de moho.

- Lavar minuciosamente todas las superficies del interior de las instalaciones físicas (por ejemplo, pisos, paredes y techos) con agua potable y una solución de detergente caliente, luego enjuagar con agua limpia y eliminar los residuos y tratar con una solución desinfectante.
 - Prestar especial atención a la iluminación, áreas de drenaje, rejillas de ventilación, esquinas, grietas y fisuras, manijas y juntas de las puertas.
- En caso que sea necesario, los técnicos de servicio profesionales deben limpiar minuciosamente las campanas y sistemas de extracción, y retirar cualquier desecho. Se deben extraer y reemplazar los sistemas de ventilación con daños causados por el agua que no se pueden limpiar y desinfectar minuciosamente. Se deberá reemplazar todos los filtros de aire de ventilación.

- Las instalaciones afectadas por una inundación que utilizan agua de pozo deberán mantenerlo desinfectado y realizar análisis para detectar la presencia de bacterias, con el objetivo de verificar que el agua se encuentra en estado óptimo después del retroceso de las aguas de inundación. Se debe contactar a la EPA de Ohio o distrito de salud local para recibir la orientación respectiva.

Equipos

Lavar minuciosamente todas las encimeras, equipos y superficies que no entran en contacto con los alimentos con agua caliente y jabón; enjuagar con agua limpia; luego desinfectar con un desinfectante aprobado y dejar secar al aire.

- Limpiar y desinfectar minuciosamente todos los fregaderos antes de utilizar nuevamente.
- Inspeccionar los equipos para verificar que estén operativos y que se mantienen todos los aspectos de su integridad. Reparar o reemplazar los equipos dañados antes de ponerlos nuevamente en funcionamiento.
- Limpiar minuciosamente todos los equipos de cocina y, luego, solicitar que sean revisados antes de su uso por el departamento de bomberos, compañía local de servicios públicos o representantes de servicios autorizados.
- Desinfectar las superficies y equipos que entran en contacto con los alimentos con blanqueador de cloro con una concentración de 50-100 ppm, amoníaco cuaternario con una concentración de 200 ppm u otro desinfectante aprobado.
- Lavar, enjuagar y desinfectar minuciosamente todas las sartenes de metal, platos de cerámica y utensilios.
- Lavar, enjuagar y desinfectar los equipos y utensilios mediante el uso de un lavavajillas o fregaderos con 3 divisiones, y:
 - o Programar el lavavajillas vacío para que funcione el ciclo lavar-enjuagar-desinfectar tres veces para descargar las líneas de agua y limpiar y desinfectar el lavavajillas.
 - o Los lavavajillas que desinfectan con agua caliente deben incluir un enjuague desinfectante final a 180°F (160°F en las superficies de los utensilios).
 - o Los lavavajillas de desinfección química deben utilizar blanqueador de cloro con una concentración de 50-100 ppm, amoníaco cuaternario con una concentración de 200 ppm u otro desinfectante aprobado.
 - o Se debe utilizar un kit de prueba aprobado para verificar que la potencia del desinfectante es adecuada para una desinfección química. En el caso de una desinfección con agua caliente, se debe utilizar un termómetro de registro máximo o cinta sensible a la temperatura para verificar la temperatura de enjuague final.
 - o Se debe lavar minuciosamente los equipos de almacenamiento refrigerado, tanto por fuera como por dentro, con una solución de detergente caliente y enjuagar para eliminar los detergentes y residuos.
- Se deben extraer todos los filtros de los equipos y reemplazarlos si no están diseñados para ser limpiados en el lugar.
 - o Reemplazar todos los filtros de las máquinas de hielo y los filtros de los dispensadores de bebidas y descargar todas las líneas de agua, lo cual incluye las líneas de agua de vapor y las líneas de agua de máquinas de hielo durante 10 a 15 minutos.
- Desechar todo el hielo de las máquinas de hielo; limpiar y desinfectar las superficies internas (compartimento de fabricación de hielo y recipientes de almacenamiento); poner en funcionamiento el hielo durante 3 ciclos; y desechar con cada ciclo.

Mantenimiento de las temperaturas de los alimentos

- Verificar que todos los equipos de refrigeración y congelación poseen la capacidad de mantener temperaturas frías de conservación constantes (41°F o menos, o en estado de congelación) antes de colocar los alimentos en las unidades.
- Verificar que todos los equipos utilizados para la preparación de los alimentos (por ejemplo, cocción, refrigeración y recalentamiento) estén funcionando y se encuentren correctamente calibrados antes de utilizar:
 - o Los equipos de cocción pueden calentar a la temperatura de cocción apropiada, y los equipos para mantener el calor pueden conservar los alimentos a la temperatura requerida (135°F o más para comidas calientes preparadas).
 - o Los equipos de enfriamiento (tales como, equipos de congelación rápida) pueden enfriar los alimentos apropiadamente a 41°F dentro de un máximo de 6 horas y mantener los alimentos a 41°F o menos.