



Department of Health

Bureau of Environmental Health
& Radiation Program
Food Safety Program

Reflujo de aguas residuales en una operación de servicios de alimentos

Un reflujo de aguas residuales se refiere a un desborde de aguas residuales proveniente de los equipos o instalaciones de tuberías dentro de una operación de servicios de alimentos. Las aguas residuales se componen de desechos líquidos que contienen restos animales o vegetales en suspensión o solución y también pueden incluir líquidos que contienen sustancias químicas en solución. El agua de desechos transparente (es decir, drenaje de máquinas y depósitos de hielo, condensación de los equipos de refrigeración y aire acondicionado) no se considera agua residual. Si se produce un reflujo de aguas residuales, las operaciones del servicio de alimentos deben notificar al departamento de salud local.

Esté preparado

Las siguientes medidas pueden ayudar a que la instalación esté preparada para responder rápidamente a un reflujo de aguas residuales y minimizar el impacto en las operaciones de la instalación:

- Confeccionar una lista de los equipos y accesorios que contienen un drenaje. ¿Qué pasos específicos se deben tomar si cada equipo o combinación de equipos ya no se encuentran operativos debido a un problema en el drenaje?
- Desarrollar un plan de contingencia para los baños. Si un baño ya no funciona, ¿qué baños podrán utilizar usted y los empleados?
- Es preciso establecer los procedimientos correspondientes para la limpieza y desinfección correcta de las áreas después de un reflujo de aguas residuales.
- Mantener una lista de información de los contactos que pueden asistir en estas tareas, como:
 - o Plomero y servicio de limpieza de drenajes
 - o Servicio de limpieza profesional
 - o Compañías de servicios públicos
 - o Servicio de descarga de cámaras sépticas
 - o Instalación y contratista del sistema de aguas residuales
 - o Servicio de alquiler de baños portátiles
 - o Departamento de salud local
 - o Departamento de construcción local y estatal

Cuando se presenta un reflujo de las aguas residuales...

La persona responsable (PIC) de la instalación se encuentra a cargo de realizar las evaluaciones tanto iniciales como continuas para garantizar el cumplimiento de las normas establecidas en el Ohio Uniform Food Safety Code.

Ante una emergencia por un reflujo de aguas residuales, se deben considerar múltiples factores para determinar cuál será la acción apropiada que se debe adoptar en operación de servicios de alimentos, como, entre otras:

- La complejidad y alcance de las operaciones del servicio de alimentos;
- La duración de la emergencia;
- El impacto en otros servicios de infraestructura críticos (por ejemplo; los alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos descartables y salud de los empleados); y
- La disponibilidad de procedimientos alternativos que se pueden utilizar para cumplir con lo dispuesto en el Ohio Uniform Food Safety Code.

Según la gravedad del reflujo, es posible que sea necesario cerrar las operaciones hasta que se completen las reparaciones y tareas de limpieza necesarias.

Respuesta

Si el desborde de aguas residuales en las operaciones es continua o activa, la instalación debe suspender las operaciones inmediatamente y tomar las acciones correctivas correspondientes para reparar el reflujo. En el caso de líneas de drenaje obstruidas, el operador debe contactar una compañía de servicios para localizar y eliminar la obstrucción y reemplazar las tuberías desgastadas o dañadas, si es necesario.

Si el sistema de tratamiento de las aguas residuales está funcionando mal, se debe contactar una compañía de transporte de aguas residuales autorizada por el departamento de salud local; para que descargue la cámara séptica y traslade las aguas residuales a un lugar de eliminación aprobado hasta que las reparaciones correspondientes se puedan completar. También se deberá contratar los servicios de una compañía que instale un sistema de tratamiento de aguas residuales para que realice las reparaciones correspondientes. Se deberá obtener un permiso de aguas residuales del departamento de salud local o un

permiso de tuberías del departamento de servicios de plomería local o estatal para la reparación o instalación de un sistema de aguas residuales o equipos de tuberías. Si es necesario, aislar al área afectada para mantener al público y a los empleados alejados de las áreas expuestas a aguas residuales.

Según el impacto del hecho, a continuación, se establecen procedimientos alternativos temporales que se pueden adoptar para ciertas operaciones de alimentos afectadas por una emergencia de reflujo de aguas residuales. **Se debe obtener la aprobación del departamento de salud local antes de adoptar cualquiera de estas medidas temporales:**

Equipos

Cuando un equipo directamente conectado al sistema de tuberías se descarga lentamente o no se descarga:

- Sacar el equipo o accesorio afectado de servicio;
- Eliminar la obstrucción o llamar a una compañía de servicios;
- Limpiar minuciosamente los derrames con una solución de detergente seguido por una solución desinfectante;
- Mantener el movimiento de alimentos alejado del área afectada;
- Usar otros aparatos o accesorios en buen estado de funcionamiento en el establecimiento.

Fregaderos para el lavado de manos

Si los fregaderos para el lavado de manos del establecimiento no se descargan:

- Se pueden utilizar toallitas químicamente tratadas (toallitas húmedas) para la limpieza de las manos SOLO si la exposición a los alimentos es limitada, los alimentos ofrecidos están previamente envasados o de otra manera protegidos de la contaminación por las manos, no se produce ningún contacto directo entre las manos y los alimentos, y existen medios para el lavado de manos que funcionan en el área de los baños; o
- Es posible colocar agua caliente dentro de un contenedor protegido con un grifo que se puede abrir para permitir que el agua caliente limpia fluya arriba de las manos. Se debe colocar un contenedor debajo del grifo para juntar el agua de desecho y se debe vaciar en un fregadero o inodoro operativo de servicio o para trapeadores. Suministrar desinfectantes de mano, toallas descartables y cestos de residuos apropiados.

Si no es posible proveer medios alternativos efectivos para el lavado de manos, la instalación deberá suspender las operaciones hasta que el fregadero sea reparado.

Baños

Si las instalaciones de los baños no se descargan:

- Los empleados podrán utilizar baños que a pesar de no están ubicados de manera conveniente, son accesibles durante todo el horario de operaciones hasta que se restablezca el servicio.

La instalación debe suspender las operaciones ante la falta de disponibilidad de baños alternativos.

Fregaderos para la preparación de alimentos

Si los fregaderos para la preparación de alimentos no se descargan, incluso los fregaderos utilizados para la descongelación de alimentos, lavado de frutas y vegetales y preparación de alimentos:

- Descongelar los alimentos en el refrigerador o como parte del proceso de cocción;
- Usar alimentos frescos o refrigerados que no deben ser descongelados;
- Usar frutas y vegetales envasados o enlatados que no deben ser lavados;
- Modificar el menú para evitar procedimientos que requieran el uso de un fregadero para la preparación de alimentos.

Fregaderos y equipos para el lavado de vajilla

Si los fregaderos y equipos para el lavado de vajilla no se descargan correctamente, incluso los lavavajillas, fregaderos de tres divisiones y fregaderos para ollas:

- Suspender el lavado de vajilla o utensilios y utilizar solamente utensilios, vajilla, etc. descartables;
- Suspender las operaciones afectadas después de agotar el suministro de equipos, utensilios y artículos descartables limpios;
- Suspender las operaciones si la instalación no puede continuar con la preparación y servicio de los alimentos mediante el uso de artículos descartables.

Fregaderos de servicio o para trapeadores

Si el fregadero de servicio o para trapeadores no se descarga:

- Suspender el uso del fregadero de servicio o para trapeadores;
- Descargar el agua usada con el trapeador en un inodoro que funciona;
- Suspender las operaciones si las instalaciones físicas no se pueden mantener en condiciones sanitarias.

Recuperación

La recuperación se refiere a los pasos necesarios para reanudar operaciones normales y seguras y realizar la reapertura de las instalaciones. Las operaciones de servicios de alimentos que recibieron la orden o fueron obligadas a suspender las operaciones no podrán realizar una reapertura hasta que el distrito de salud local emita la autorización correspondiente.

Salud y seguridad personal

Las siguientes medidas se recomiendan para los empleados encargados de realizar tareas de limpieza:

- Usar gafas de seguridad;
- Usar guantes y botas de goma que se pueden lavar y desinfectar después de las tareas;
- Usar vestimenta de protección como overoles;
- No transitar entre el área afectada y las demás áreas del establecimiento sin quitarse el calzado y vestimenta de protección;
- Seguir las instrucciones de uso en las etiquetas de los detergentes, productos de higiene, desinfectantes y demás sustancias químicas utilizadas en el proceso de limpieza;
- Lavarse las manos inmediatamente después de manipular material contaminado y antes de realizar actividades de preparación de los alimentos (trabajar con alimentos expuestos, equipos y utensilios limpios, artículos descartables no envueltos, etc.);
- Lavarse las manos y zonas expuestas de los brazos con un compuesto de limpieza en un lavatorio correctamente equipado, frotar rigurosamente las superficies de las manos y brazos enjabonados durante al menos 20 segundos y enjuagar minuciosamente con agua limpia tibia;
- Secarse las manos con toallas de papel descartables; e
- Indicar al personal de limpieza que limpien y desinfecten los grifos del lavatorio y demás partes del mismo después del uso para, prevenir la transferencia de cualquier contaminación al personal del servicio de alimentos.

Limpieza general

Se debe completar una evaluación de las condiciones de las instalaciones para determinar si el personal puede limpiar y desinfectar correctamente todas las áreas afectadas, o se debe contratar un servicio de limpieza profesional con experiencia en la limpieza y desinfección de las operaciones de servicios de alimentos.

- Eliminar todas las aguas residuales detenidas;
- Eliminar los materiales húmedos. Eliminar los materiales que no se pueden limpiar y desinfectar eficazmente;
- Eliminar pisos, paredes, mobiliario y alfombras dañados sin posibilidad de reparación y reemplazar si es necesario;
 - o Las alfombras se deben eliminar o limpiar a vapor.
- Las paredes, pisos y superficies de equipos afectados se deben limpiar con agua y jabón, enjuagar y desinfectar.
 - o Usar una solución detergente para limpiar los pisos, equipos y demás áreas afectadas, seguido por un enjuague con agua limpia.
 - o Desinfectar el piso y demás áreas afectadas según las instrucciones de desinfección en la etiqueta.
 - o Lavar o desechar los trapeadores y demás artículos de limpieza que entraron en contacto con las aguas residuales.
- Dejar que el área afectada se seque con el aire.
- Todos los equipos o utensilios utilizados con los alimentos que han entrado en contacto con aguas residuales se deben limpiar y desinfectar y luego lavar, enjuagar y desinfectar correctamente.
 - o Los utensilios y equipos que no se pueden limpiar sin posibilidad de reparar se deben desechar y reemplazar, si es necesario.

Mantelería y artículos descartables

Se debe lavar correctamente toda la mantelería contaminada por el reflujo de aguas residuales para eliminar los contaminantes, de lo contrario, se deberá desechar. Se debe desechar los artículos descartables que han entrado en contacto con las aguas residuales.

- Lavar la mantelería o uniformes que entraron en contacto con las aguas residuales.
 - o Lavar separado de los demás artículos de mantelería.
 - o Usar detergente, cloro y agua caliente para lavar los artículos de mantelería.
- Usar un secador mecánico para secar los artículos de mantelería lavados.

Reapertura

Para reabrir operaciones de los servicios de alimentos que fueron temporalmente clausuradas, es preciso contactar al departamento de salud local para que determine si se han cumplido todos los requisitos correspondientes.

Evaluación global de recuperación de alimentos

Es posible que los alimentos que tuvieron algún contacto con aguas residuales sean inseguros para el consumo, especialmente si el envase está contaminado. No se deben servir ni consumir alimentos que han estado en contacto con aguas residuales, estos se deben desechar.

Eliminación de alimentos

Si se determina que los alimentos serán desechados, se deben trasladar a un área almacenamiento designada para alimentos no aptos para el consumo, separar del área donde se preparan alimentos y almacenan los equipos, y colocarlos en contenedores de basura seguros y con tapa o en otras áreas aisladas, para evitar que sean servidos al público o que contaminen accidentalmente las instalaciones y demás alimentos.

Si es necesario retener alimentos hasta que el distribuidor emita un crédito a favor de las instalaciones, deben ser conservados por separado y claramente marcados como mercadería “PROHIBIDA SU VENTA”.

Los alimentos perecederos descartados se pueden almacenar en un lugar refrigerado separado de otros alimentos para obtener el crédito correspondiente hasta que sean registrados por el proveedor o distribuidor.

Se puede desnaturalizar pequeños volúmenes de alimentos con un producto de limpieza (es decir, color) y colocar en contenedores de basura externos fuera de las instalaciones.

Los grandes volúmenes de alimentos se deben almacenar en contenedores de basura con tapa en un lugar seguro; retirar por una compañía de eliminación de residuos lo antes posible.

Se deben eliminar todos los desechos de alimentos de acuerdo con las normas estatales y locales.

Se deben contactar a los vertederos locales antes de realizar cualquier entrega de alimentos de una entidad privada o transportista para asegurar su aceptación.