

**Departamento de Salud del Condado de Chester
Oficina de Protección de la Salud Ambiental**

601 Westtown Road, Suite 288
P.O. Box 2747
West Chester, PA 19380-0990
Telephone: 610-344-5938
Fax #: 610-344-5934
www.chesco.org/food

**PLANES DE ACCIÓN DE EMERGENCIA
PARA ESTABLECIMIENTOS DE NEGOCIOS MINORISTA DE ALIMENTOS**

Es importante planificar con anticipación y estar preparado para cualquier situación de emergencia que pueda afectar su establecimiento de servicio de alimentos. Debe considerar el tipo de peligro (s) para el que su establecimiento es más vulnerable y tomar precauciones para minimizar el impacto de tales ocurrencias.

Según la Administración Nacional de Archivos y Registros:

- Sólo el 43% de las empresas son afectadas por operaciones de reanudación de desastres
- El 29% de los que reanudan el negocio fallan en dos años

El alto costo de pagar al personal que están inactivo, los costos asociados con la pérdida de personal, el trabajo agregado y los costos de materiales relacionados con el desastre, la pérdida de inventario, otros costos de efectivo, la pérdida de negocios, la pérdida de lealtad del cliente y la pérdida de confianza del cliente todos pagan una consecuencia. ¿Sobreviviría su negocio?

Responsabilidades del Licenciario y CCHD (Departamento de Salud del Condado de Chester) durante una Emergencia

Licenciario:

En caso de emergencia que implique la interrupción del servicio eléctrico, la interrupción del servicio de agua, el suministro de agua contaminada, un incendio, una inundación o la acumulación de aguas residuales, el licenciario deberá:

1. Evaluar la situación para determinar si se puede mantener una operación segura de acuerdo con el Código Alimentario de CCHD.
2. Notificar al CCHD de la emergencia y discutir los procedimientos alternativos que se utilizarán.
3. Seguir el Plan de Acción de Emergencia apropiado si así lo indica el CCHD u otra autoridad reguladora.
4. Interrumpirá inmediatamente la operación si no se puede mantener una operación segura mediante un procedimiento alternativo.
5. Si el cierre está justificado, permanecerá cerrado hasta que se le conceda la aprobación para reabrir por el CCHD.

CCHD:

La División de Alimentos, Instituciones y Vectores del CCHD y la División de Agua y Alcantarillado:

1. Responder a emergencias y proporcionar orientación para ayudar al licenciario a reanudar la operación lo más rápido posible.
2. Permitir que los licenciarios evalúen la inocuidad de los alimentos dentro de su establecimiento individual durante una emergencia generalizada y permita que el licenciario siga el Plan de Acción de Emergencia.
3. Comunicarse con la industria durante emergencias generalizadas a través de medios de comunicación, líneas telefónicas de emergencia sitios web, etc.
4. Llevar a cabo la vigilancia durante una emergencia generalizada para determinar si los licenciarios están siguiendo los Planes de Acción de Emergencia.
5. Llevar a cabo actividades de observación según corresponda para proteger la salud pública.

Cada sección de este plan incluye una lista de comprobación para ayudarle a iniciar el proceso de planificación.



TABLA DE CONTENIDOS

| | PÁGINA |
|---|--------|
| SECCIÓN 1 Interrupción Prolongada De Los Servicios Eléctricos | 3 |
| SECCIÓN 2 Interrupción De Los Servicios De Agua | 6 |
| SECCIÓN 3 Suministro De Agua Contaminada (Biológica) | 9 |
| SECCIÓN 4 Embotellamiento de Aguas Residuales | 12 |
| SECCIÓN 5 Incendio | 16 |
| SECCIÓN 6 Inundación | 19 |
| REFERENCIAS | 22 |

Reconocimiento: Este documento fue extraído de los Planes de Acción de Emergencia para Establecimientos de Alimentos Al Por Menores elaborados por el Departamento de Salud y Servicios Humanos de New Hampshire y el Departamento de Salud y Promoción de Bienestar de Detroit, el Condado de Macomb Departamento de Salud, Departamento de Agricultura de Michigan, Asociación de Restaurantes de Michigan, el Departamento de Salud del Condado de Oakland y el Comité de Preparación para Emergencias del Consejo II 2004-2006 Conferencia para la Protección de los Alimentos.



SECCIÓN 1 Interrupción Prolongada De Los Servicios Eléctricos

Planificación Anticipada

Los cortes de energía son el tipo más frecuente de emergencia artificial. Las estadísticas indican que el corte de energía promedio dura cuatro horas. El apagón de agosto de 2003 que afectó a grandes áreas en la parte noreste del país duró cuatro días.

- Generadores
 - Considere el acceso a un generador para ser utilizado en emergencias.
 - Asegúrese de que el generador tiene la capacidad de operar piezas críticas de equipos tales como unidades de refrigeración y congelador, bombas, iluminación de seguridad, calentadores de agua caliente, etc.
 - Asegúrese de que las personas estén capacitadas para operar el equipo de forma segura.
 - Informar a la compañía de servicios públicos que está utilizando un generador como medida de seguridad para sus empleados.
 - Asegúrese de que haya una ventilación adecuada para evitar la intoxicación por monóxido de carbono.
- Considere la posibilidad de asegurar el acceso a un camión frigorífico que se puede entregar al sitio durante una emergencia.
- Considere la posibilidad de asegurar el acceso a un almacén refrigerado que tiene un generador de respaldo al que puede llevar alimentos que necesitan refrigeración en contenedores aislados.
- Preparar un "menú de emergencia" con antelación, incluyendo recetas de alimentos que no requieren cocción, ya que el sistema de ventilación ya no eliminará el humo, el vapor, el aire cargado de grasa, etc.
- Desarrollar un plan para minimizar la pérdida de productos alimenticios mantenidos bajo refrigeración. ¿Cuál es su estrategia para la prevención de pérdidas?
- Si planea usar hielo para mantener los alimentos fríos, ¿dónde obtendrá hielo cuando el hielo esté en alta demanda por parte de la población en general?
- Es posible que la calefacción, el aire acondicionado, los sistemas de seguridad, las computadoras, las cajas registradoras, la iluminación y otros sistemas no funcionen. Desarrollar un plan para hacer frente a estos problemas.
- Mantener la información de contacto para las personas que pueden ayudarle, como la compañía de servicios públicos, el servicio de transporte de basura, el proveedor de hielo, la empresa de camiones refrigerados, el almacén de alimentos, el servicio de bombeo de tanques sépticos, el oficial municipal local, el inspector de la División de Alimentos CCHD, números de frecuencia de las estaciones de emisión de emergencia, etc.
- Desarrollar una lista de equipos que utilizan electricidad en su establecimiento y desarrollar un plan de contingencia que describa lo que haría si se interrumpe el servicio eléctrico. Utilice los Planes de Acción de Emergencia como guía para ayudar a describir los pasos que tomaría en su propio establecimiento.

I. Evaluación

En caso de emergencia que implique la interrupción del servicio eléctrico, se deben tomar las respuestas apropiadas del establecimiento de alimentos después de una evaluación de múltiples factores, incluidos, entre otros:

- La complejidad y el alcance de las operaciones alimentarias;
- La duración del evento de emergencia;
- El impacto en otras infraestructuras y servicios críticos (por ejemplo, el suministro de agua); Y
- La disponibilidad de procedimientos alternativos que puedan utilizarse para cumplir con los requisitos del Código Alimentario de la CCHD.

La "Persona a cargo" de una instalación alimentaria es responsable de realizar evaluaciones iniciales y continuas para garantizar el cumplimiento coherente de los requisitos del Código Alimentario.



SECCIÓN 1 Interrupción Prolongada De Los Servicios Eléctricos (Continuación)

II. Respuesta

Los siguientes son procedimientos alternativos temporales que deben adoptarse para abordar las operaciones alimentarias específicas afectadas durante una interrupción prolongada del servicio eléctrico.

A. Equipo de refrigeración inoperable:

- Observe el momento en que comienza el corte de energía **Y**
- Monitoree y registre las temperaturas cada 2 horas. Consulte la tabla de orientación sobre la temperatura de los alimentos refrigerados a continuación para determinar cuándo se deben eliminar los alimentos potencialmente peligrosos.
- Mantenga las puertas del equipo de refrigeración cerradas; utilizar cinta adhesiva y/o cartón para aislar y ayudar a retener las temperaturas frías;
- Empaquetar alimentos potencialmente peligrosos en hielo hecho comercialmente o hielo seco; (Nota: El hielo seco no debe utilizarse en espacios cerrados debido a la posible acumulación de dióxido de carbono)
- No coloque alimentos calientes en equipos de refrigeración

B. Ventilación:

No se proporciona ventilación mecánica para eliminar los vapores cargados de grasa y vapores de humo de cocción

- Descontinúe todas las operaciones de cocción que produzcan humos cargados de humo o grasa.

C. Iluminación:

Falta de iluminación artificial para la seguridad personal, preparación de alimentos, manejo de alimentos, equipos de limpieza / utensilios, limpieza del local

- Limite el funcionamiento a las horas de luz diurna. Restringir las operaciones a aquellas que se pueden llevar a cabo de forma segura con luz natural disponible.
- Proporcione iluminación utilizando otras fuentes de alimentación (por ejemplo, generador, batería, vela, etc., si los códigos de incendio lo permiten). Limite el funcionamiento a aquellos procedimientos que se pueden llevar a cabo de forma segura utilizando iluminación alternativa.

D. Equipo de cocina:

El equipo de cocina no funciona

- Interrumpir las operaciones de cocción.
- Deseche los alimentos potencialmente peligrosos que estaban en el proceso de cocción o recalentamiento pero que no alcanzaron una temperatura final segura

E. Retención de alimentos calientes:

El equipo para mantener alimentos potencialmente peligrosos calientes ya no funciona

- Tenga en cuenta el momento en que comienza el corte de energía **Y**
- Deseche todos los alimentos potencialmente peligrosos cuatro horas después de retirarlos del control de temperatura (por debajo de 135°F) **O**
- Utilice una fuente de calor alternativa como "calor enlatado" y controle las temperaturas cada hora.
Nota: Si la energía vuelve en un plazo de cuatro horas, recaliente los alimentos a 165°F.

F. Equipo de lavado:

El equipo para la limpieza y desinfección de los utensilios y material de mesa ya no funciona

- Utilice el fregadero de tres compartimentos si todavía hay agua caliente disponible **O**
- Utilice vajilla de servicio único **Y**
- Descontinúe las operaciones que generen utensilios/vajilla.

G. Agua:

El pozo que sirve el establecimiento ya no produce agua

- Consulte "Plan de Acción de Emergencia -- Interrupción del Servicio de Agua".



SECCIÓN 1 Interrupción Prolongada De Los Servicios Eléctricos (Continuación)

H. Dispositivo de alcantarillado:

Bomba(s) eyector de aguas residuales sin función

- Descontinúe todas las operaciones. Póngase en contacto con la División de Agua y Alcantarillado de CCHD para conocer las posibles opciones.

I. Calentador eléctrico de agua caliente:

Sin agua caliente

- Para lavarse las manos, obtenga un enfriador de bebidas equipado con una espiga y manténgalo lleno de agua limpia, calentado en un aparato de cocción de gas.
- Utilice vajilla de servicio único Y
- Interrumpir las operaciones que generen utensilios sucios/vajilla.

III. Recuperación

Un establecimiento de alimentos que fue ordenado u obligado a cesar sus operaciones no podrá reabrir hasta que la División de Alimentos del CCHD haya concedido la autorización.

La recuperación implica los pasos necesarios para volver a abrir y volver a un funcionamiento seguro normal. Las áreas clave a tener en cuenta para volver al funcionamiento normal cuando se restablece la alimentación incluyen:

- Los servicios de electricidad, agua y/o gas han sido completamente restaurados
- Todos los disyuntores se han reestablecido correctamente según sea necesario
- Todos los equipos e instalaciones funcionan correctamente, incluyendo: iluminación, refrigeración (de vuelta a la temperatura de funcionamiento de 41°F o inferior), retención en caliente, ventilación, bombas de alcantarillado de suministro de agua, calentadores de agua caliente, instalaciones de aseo, máquinas de lavado de ropa e instalaciones de lavado de manos.
- Las superficies de contacto con alimentos, el equipo y los utensilios se limpian y desinfectan antes de reanudar las operaciones de manipulación de alimentos. Esto incluye contenedores de hielo en máquinas de hielo donde el hielo se ha derretido durante la interrupción.
- Todas las líneas de agua han sido lavadas, filtros cambiados, etc.

Cuando se restablezca la alimentación, se debe utilizar la siguiente tabla como guía para manipular alimentos potencialmente peligrosos almacenados en unidades de refrigeración que puedan haber perdido energía.

GUÍA DE TEMPERATURA ALIMENTARIA REFRIGERADA

| Temperatura Período | 42°F – 45°F | 46°F - 50°F |
|------------------------|--|--|
| 0 – 2 Horas | Los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) se pueden vender | Enfríe inmediatamente PHF a 41°F o menos dentro de las 2 horas |
| 2 – 3 Horas | PHF se puede vender, pero debe enfriarse a 41°F o menos en un plazo de 2 horas | Enfríe inmediatamente PHF a 41°F o menos dentro de 1 hora |
| 4 Horas | Enfríe inmediatamente PHF a 41°F en 1 hora | Destruir PHF; no sirven. |
| 5+ Horas | Destruir PHF; no sirven. | |

Los alimentos congelados que permanecen sólidos o semisólidos se pueden volver a congelar si los paquetes de alimentos no muestran evidencia de descongelación, como llanto, manchas, depreciación física, evaporación o daños en los contenedores.

CUANDO HAY DUDA: ¡TÍRALO!



SECTION 2 Interrupción Del Servicio De Agua

Planificación Anticipada

- Preparar un "menú de emergencia" con antelación, incluyendo recetas para alimentos que no requieren agua o cantidades mínimas de agua para preparar.
- Mantener un inventario de artículos de un solo servicio y de un solo uso para ayudar a superar un período de tiempo razonable.
- Mantener un inventario de agua embotellada.
- Mantener un inventario de contenedores adecuados para el transporte de agua.
- Desarrollar un acuerdo comercial con un proveedor de agua embotellada o transportador de agua que le proporcionará la seguridad de que tendrá una fuente alternativa de agua disponible durante una emergencia.
- Localice los suministros públicos de agua en su área y los puntos donde los recipientes se pueden llenar con agua potable.
- Desarrollar un plan de contingencia para los baños. Si se interrumpe el servicio de agua, ¿dónde encontrará usted y sus empleados instalaciones de aseo disponibles para su uso?
- Desarrollar un acuerdo comercial con un proveedor de hielo con el fin de asegurar que tendrá acceso al hielo durante una emergencia.
- Mantener la información de contacto para las personas que pueden ayudarle, como su plomero, contratista de perforación de pozos de agua, compañía de servicios públicos, proveedor de hielo, proveedor de agua, proveedor de baños portátiles, oficial del municipio local, inspector de la División de Alimentos CCHD, números de frecuencia de la estación de radiodifusión, etc.
- Desarrollar una lista de equipos que utilizan agua en su establecimiento y desarrollar un plan de contingencia que describa lo que haría si el agua se interrumpe o está contaminada. Utilice los Planes de Acción de Emergencia como guía para ayudar a describir los pasos que tomaría en su propio establecimiento.

I. Evaluación

En caso de emergencia que implique la interrupción del servicio eléctrico, se deben tomar las respuestas apropiadas del establecimiento de alimentos después de una evaluación de múltiples factores, incluidos, entre otros:

- La complejidad y el alcance de las operaciones alimentarias;
- El inicio y la duración del evento de emergencia;
- El impacto en otras infraestructuras y servicios críticos; Y
- La disponibilidad de procedimientos alternativos que puedan utilizarse para cumplir con los requisitos del Código Alimentario del CCHD.

La "Persona a cargo" de una instalación alimentaria es responsable de realizar evaluaciones iniciales y continuas para garantizar el cumplimiento coherente de los requisitos del Código Alimentario.

II. Respuesta

Los siguientes son procedimientos alternativos temporales que se pueden tomar para abordar las operaciones alimentarias específicas afectadas durante una interrupción prolongada del servicio de agua.

A. Lavado de manos – sin agua para lavar las manos

- Las toallitas tratadas químicamente se pueden usar para limpiar las manos si los alimentos que se ofrecen están pre envasados o protegidos de la contaminación de las manos, no se producirá contacto directo con las manos, y hay una instalación de lavado de manos disponible en la ubicación alternativa del baño.



SECTION 2 Interrupción del Servicio de Agua (continuación)

- Agua potable de un sistema público de suministro de agua aprobado que se puede colocar en un recipiente limpio y desinfectado con una espiga que se puede encender para permitir que el agua limpia y caliente fluya sobre las manos de una persona en un fregadero. Proporcione un limpiador de manos adecuado, toallas desechables y un receptáculo de residuos **Y**
- Suspender procedimientos alternativos para el contacto con las manos sin guantes. No entre en contacto con alimentos listos para comer con las manos sin guantes.

B. Instalaciones del inodoro:

Sin agua para enjuagar los inodoros y los orinales

- Los baños y / o baños portátiles con instalaciones adecuadas para lavarse las manos que pueden no estar convenientemente ubicadas pero que son accesibles para los empleados durante todas las horas de operación, pueden usarse hasta que se restablezca el servicio de agua **O**
- Suspenda la operación si no hay baños disponibles.

C. Sin agua potable

- Use agua embotellada comercialmente **Y/O**
- Transportar agua de un suministro de agua público aprobado en un recipiente desinfectado cubierto **Y/O**
- Organice el uso de un camión de transporte de agua potable aprobado.

D. Sin agua para cocinar o preparar alimentos

- Use agua embotellada comercialmente, agua extraída de un suministro público de agua aprobado en un recipiente desinfectado cubierto o agua de un camión de transporte de agua potable aprobado **Y/O**
- Restrinja el menú a elementos que no requieren agua.

E. Sin hielo disponible

- Use hielo fabricado comercialmente.

F. Sin agua para bebidas de fuente post-mezcla

- Suspender el servicio.

G. Sin agua para equipos de limpieza / saneamiento, utensilios, mesa, instalaciones físicas

- Use artículos de servicio único / uso único **Y / O**
- Use agua embotellada comercialmente, transporte de agua de un suministro de agua público aprobado en un recipiente desinfectado cubierto, o agua de un camión cisterna de agua potable aprobado también se puede usar para limpiar y desinfectar equipos y utensilios. Si se puede obtener agua de una fuente alternativa, siga los procedimientos establecidos para lavar, enjuagar y desinfectar. Raspe previamente antes de lavar según sea necesario **Y**
- Suspenda las operaciones a medida que se agoten los inventarios de equipos limpios, utensilios y vajillas.
- Interrumpa las operaciones cuando la limpieza de la instalación física ponga en peligro la seguridad alimentaria.

III. Recuperación

Un establecimiento de alimentos que fue ordenado o que de otra manera requirió cesar las operaciones no puede volver a abrir hasta que la División de Alimentos de CCHD haya otorgado la autorización.

La recuperación implica los pasos necesarios para volver a abrir y volver a una operación segura normal. Una vez que se restablezca el servicio de agua y después de que la municipalidad, el DEP o la División de Alimentos de CCHD hayan levantado cualquier "Aviso De Hirviendo Agua", se deben tomar las siguientes acciones, cuando corresponda:

- Enjuague tuberías / grifos: siga las instrucciones de su empresa de servicios de agua u otra autoridad reguladora, como guía general, haga funcionar los grifos de agua fría durante al menos 5 minutos.



SECTION 2 Interrupción del Servicio de Agua (Continuación)

- Los equipos con conexiones de la línea de agua, como máquinas de bebidas de pos mezcla, vaporizadores, hervidores de vapor, urnas de café o té, máquinas de hielo, lava vasos, lavavajillas y otros equipos con conexiones de agua deben lavarse, limpiarse y desinfectarse de acuerdo con instrucciones del fabricante.
- Ejecute ablandadores de agua a través de un ciclo de regeneración.
- Lave el tanque de agua caliente.
- Cambiar todos los filtros.
- Máquinas de lavado de bebidas.
- Enjuague las fuentes de agua potable: corra en agua continuamente durante 5 minutos.
- Saneamiento de la máquina de hielo:
 - Enjuague la línea de agua a la entrada de la máquina.
 - Cierre la válvula en la línea de agua detrás de la máquina y desconecte la línea de agua de la entrada de la máquina.
 - Abra la válvula, pase 5 galones de agua a través de la válvula y deseche el agua.
 - Cierre la válvula.
 - Vuelva a conectar la línea de agua a la entrada de la máquina.
 - Abra la válvula.
 - Enjuague las líneas de agua en la máquina.
 - Encienda la máquina.

Los establecimientos de alimentos con un pozo de propiedad privada deben cumplir con los requisitos de desinfección y muestreo de la Ley de Agua Potable Segura de PA antes de reanudar las operaciones. Póngase en contacto con la División de Alimentos de CCHD para obtener instrucciones específicas.



SECTION 3 Suministro De Agua Contaminada (Biológica)

Existe un peligro inminente para la salud cada vez que una municipalidad o agencia reguladora ha emitido un Aviso de agua hirviendo o cuando un suministro de agua en el sitio ha excedido el nivel máximo de contaminante para las bacterias coliformes fecales. Para eventos individuales que afectan a un establecimiento individual, el titular de la licencia debe informar el incidente a la División de Alimentos de CCHD de inmediato. Los establecimientos de alimentos con un pozo de propiedad privada deben cumplir con los requisitos de desinfección y muestreo de la Ley de Agua Potable Segura de PA antes de reanudar las operaciones.

Planificación Anticipada

- Prepare de antemano un "menú de emergencia" que incluya recetas de alimentos que no requieren agua o cantidades mínimas de agua para prepararse.
- Mantenga un inventario de artículos de un solo servicio y de un solo uso para ayudarlo a superar un período de tiempo razonable.
- Mantener un inventario de agua embotellada.
- Mantener un inventario de contenedores adecuados para transportar agua.
- Desarrolle un acuerdo comercial con un proveedor de agua embotellada o transportista de agua que garantice que tendrá una fuente alternativa de agua disponible durante una emergencia.
- Ubique los suministros públicos de agua en su área y los puntos donde los contenedores se puedan llenar con agua potable.
- Desarrolle un plan de contingencia para baños. Si se interrumpe el servicio de agua, ¿dónde encontrarán usted y sus empleados instalaciones sanitarias disponibles para su uso?
- Desarrolle un acuerdo comercial con un proveedor de hielo para asegurarse de que tendrá acceso al hielo durante una emergencia.
- Mantenga la información de contacto de las personas que pueden ayudarlo, como su plomero, contratista de perforación de pozos de agua, compañía de servicios públicos, proveedor de hielo, proveedor de agua, proveedor de inodoros portátiles, funcionario del municipio local, inspector de la División de Alimentos de CCHD, números de frecuencia de estaciones de transmisión de emergencia, etc.
- Desarrolle una lista de equipos que usan agua en su establecimiento y desarrolle un plan de contingencia que describa lo que haría si el agua se interrumpe o se contamina. Use los Planes de acción de emergencia como guía para ayudar a describir los pasos que tomaría en su propio establecimiento.

I. Evaluación

En el caso de una emergencia que involucre un suministro de agua contaminada, se deben tomar las respuestas apropiadas del establecimiento de alimentos después de una evaluación de múltiples factores, que incluyen, entre otros:

- La complejidad y el alcance de las operaciones alimentarias;
- El inicio y la duración del evento de emergencia;
- El impacto en otras infraestructuras y servicios críticos; y
- La disponibilidad de procedimientos alternativos que pueden utilizarse para cumplir con los requisitos del Código de Alimentos de CCHD.

La "Persona a Cargo" de una instalación de alimentos es responsable de realizar evaluaciones iniciales y continuas para garantizar el cumplimiento constante de los Requisitos del Código de Alimentos.

II. Respuesta

Los siguientes son procedimientos alternativos temporales que se pueden tomar para abordar operaciones específicas de alimentos afectados durante una contaminación biológica del suministro de agua (aviso de hervir agua). Cuando se indica agua "hervida", el agua debe permanecer en ebullición durante al menos un minuto. Aunque los productos químicos (por ejemplo, lejía) a veces se usan para desinfectar pequeñas cantidades de agua potable doméstica, la desinfección química generalmente no es una opción para los establecimientos de servicio de alimentos debido a la falta de equipos en el sitio para analizar los residuos químicos.



SECTION 3 Suministro De Agua Contaminada (Biológica) (Continuación)

A. Agua potable

- Use agua embotellada comercialmente **Y / O**
- Use agua que haya sido hervida por un mínimo de un minuto **Y / O**
- Transportar agua de un suministro de agua público aprobado en un recipiente desinfectado cubierto **Y/O**
- Organice el uso de un camión de transporte de agua potable aprobado

B. Bebidas hechas con agua

Incluyendo bebidas carbonadas pos mezcladas, cafeteras de llenado automático, dispensador de agua caliente instantánea, jugo, té, etc.

- Suspenda el uso de la máquina de bebidas carbonatadas de pos mezcla, cafeteras de llenado automático, calentadores de agua instantáneos, etc., usando el llenado automático.

C. Hielo

- Deseche el hielo existente **Y**
- Deje de hacer hielo **Y**
- Use hielo fabricado comercialmente de una fuente alternativa.

D. Preparación de productos alimentarios que requieren agua

- Deseche cualquier alimento listo para comer preparado con agua antes del descubrimiento de la contaminación.
- Prepare los alimentos listos para comer con agua embotellada o hervida comercialmente.

E. Lavado/remojo de productos

- Use frutas y vegetales congelados / enlatados
- Lave los productos frescos con agua hervida, comercialmente embotellada o agua potable segura proveniente de un sistema público de suministro de agua.

F. Descongelando alimentos congelados

- Descongele solo en el refrigerador o como parte del proceso de cocción.

G. Cocinando

- Use agua embotellada comercialmente
- Transportar agua de un suministro de agua público aprobado en un recipiente desinfectado cubierto
- Organizar el uso de un camión de transporte de agua potable aprobado

H. Lavado de manos

- Use agua embotellada calentada, agua hervida o agua segura extraída de un suministro de aguas públicas aprobado. **O**
- Use agua del grifo seguida de un desinfectante para manos **Y**
- Suspenda el contacto de las manos sin guantes con cualquier alimento. (Nunca debe permitirse el contacto directo de las manos con alimentos listos para comer).

I. Limpieza y desinfección de utensilios y mesa

- Use utensilios de servicio único y vajilla **O**
- Use la máquina de platos automática existente o el fregadero de 3 compartimientos. Asegúrese de que el paso de desinfección se realice correctamente (concentración / temperatura del desinfectante).

J. Unidades de espray rociado

Usado para rociar verduras, mariscos, cajas de carne, etc.

- Suspenda el uso de espray rociado.

III. Recuperación

Un establecimiento de alimentos que fue ordenado o que de otra manera requirió cesar las operaciones no puede volver a abrir hasta que la División de Alimentos de CCHD haya otorgado la autorización.



SECTION 3 Suministro De Agua Contaminada (Biológica) (Continuación)

La recuperación implica los pasos necesarios para volver a abrir y volver a una operación segura normal. Después de que el municipio, el DEP o la División de Alimentos de CCHD hayan notificado que el suministro de agua es seguro de usar, se deben tomar las siguientes medidas, cuando corresponda:

- Enjuague tuberías / grifos: siga las instrucciones de su empresa de servicios de agua u otra autoridad reguladora, como guía general, haga funcionar los grifos de agua fría durante al menos 5 minutos.
- Los equipos con conexiones de la línea de agua, como máquinas de bebidas de pos mezcla, vaporizadores, hervidores de vapor, urnas de café o té, máquinas de hielo, lava vasos, lavavajillas y otros equipos con conexiones de agua deben lavarse, limpiarse y desinfectarse de acuerdo con Instrucciones del fabricante.
- Ejecute ablandadores de agua a través de un ciclo de regeneración.
- Lave el tanque de agua caliente.
- Cambiar todos los filtros.
- Máquinas de lavado de bebidas.
- Enjuague las fuentes de agua potable: corra el agua continuamente durante 5 minutos.
- Saneamiento de la máquina de hielo:
 - Enjuague la línea de agua a la entrada de la máquina.
 - Cierre la válvula en la línea de agua detrás de la máquina y desconecte la línea de agua de la entrada de la máquina.
 - Abra la válvula, pase 5 galones de agua a través de la válvula y deseche el agua.
 - Cierre la válvula.
 - Vuelva a conectar la línea de agua a la entrada de la máquina.
 - Abra la válvula.
 - Enjuague las líneas de agua en la máquina.
 - Encienda la máquina.
 - Prepare hielo durante 1 hora y deséchelo.
 - Limpie y desinfecte todas las partes y superficies que entren en contacto con agua y hielo, siguiendo las instrucciones del fabricante.

Los establecimientos de alimentos con un pozo de propiedad privada deben cumplir con los requisitos de desinfección y muestreo de la Ley de Agua Potable Segura de PA antes de reanudar las operaciones. Póngase en contacto con la División de Alimentos de CCHD para obtener instrucciones específicas.



SECTION 4 Embotellamiento de Aguas Residuales

Un embotellamiento de aguas residuales significa el desbordamiento de aguas residuales de equipos o instalaciones de plomería dentro de un establecimiento de servicio de alimentos. Las aguas residuales son residuos líquidos que contienen materia animal o vegetal en suspensión o solución y también pueden incluir líquidos que contienen sustancias químicas en solución. El desperdicio de agua transparente (es decir, drenaje de recipientes de hielo/máquina, condensación de equipos de refrigeración y aire acondicionado) no se considera alcantarillado.

Planificación Anticipada

- Desarrolle una lista de equipos e instalaciones que tengan un drenaje. ¿Qué pasos específicos tomaría si cada equipo o una combinación dejara de funcionar debido a un problema de drenaje? Use los Planes de acción de emergencia como guía para ayudar a describir los pasos que tomaría en su propio establecimiento.
- Desarrolle un plan de contingencia para inodoros. Si el drenaje ya no funciona, ¿dónde encontrarán usted y sus empleados instalaciones sanitarias disponibles para su uso?
- Realice un procedimiento para la limpieza y desinfección adecuadas después de la recuperación de las aguas residuales.
- Mantenga la información de contacto de las personas que pueden ayudarlo, como el plomero, el servicio de limpieza de desagües, el servicio de limpieza profesional, la empresa de servicios públicos, el servicio de bombeo de tanques sépticos, el proveedor de inodoros portátiles, el funcionario municipal local, el inspector de la División de Alimentos del CCHD, etc.

I. Evaluación

En el caso de una emergencia que implique una reserva de aguas residuales, se deben tomar las respuestas apropiadas del establecimiento de alimentos después de una evaluación de múltiples factores que incluyen, entre otros:

- La complejidad y el alcance de las operaciones alimentarias;
- La duración del evento de emergencia;
- El impacto en otros servicios de infraestructura crítica (por ejemplo, alimentos, equipos, utensilios, ropa de cama / servicio único, artículos de un solo uso, salud de los empleados), y
- La disponibilidad de procedimientos alternativos que pueden utilizarse para cumplir con los requisitos del Código de Alimentos del CCHD.

La "Persona a Cargo" de una instalación de alimentos es responsable de realizar evaluaciones iniciales y continuas para garantizar el cumplimiento constante de los Requisitos del Código de Alimentos.

II. Respuesta

Los siguientes son procedimientos alternativos temporales que se pueden tomar para abordar operaciones específicas de alimentos afectados durante una emergencia de embotellamiento de aguas residuales.

A. Las aguas residuales del equipo conectado directamente al sistema de fontanería drenan lentamente o no drenan.

- Retire el equipo / accesorio afectado del servicio, Y
- Elimine la obstrucción o llame a una compañía de servicio.
- Limpie a fondo cualquier derrame con una solución de detergente seguido de una solución desinfectante.
- Mantenga el tráfico de alimentos alejado del área.
- Use otros aparatos o accesorios que funcionen correctamente en el establecimiento.



SECTION 4 Embotellamiento De Aguas Residuales (Continuación)

B. Los lavabos de lavado de manos en el establecimiento no drenan

- Se pueden usar toallitas tratadas químicamente (si esta húmeda) para limpiar las manos si los alimentos que se ofrecen están pre-empacados o protegidos de la contaminación de las manos, no ocurrirá contacto directo de las manos con los alimentos **Y** hay una instalación de lavado de manos disponible en la ubicación del baño. **O**
- El agua caliente se puede colocar en un recipiente aislado de 5 galones con una llave que se puede encender para permitir que el agua limpia y tibia fluya sobre las manos de uno hacia otro recipiente. Proporcione un limpiador de manos adecuado, toallas desechables y un recipiente para desechos. El contenedor solo se puede vaciar en un lavabo o inodoro operativo. **O**
- Suspender la operación.

C. Las instalaciones del inodoro no drenan

- Los baños que no estén convenientemente ubicados pero sean accesibles para los empleados durante todas las horas de operación pueden usarse hasta que se restablezca el servicio de agua. **O**
- Suspenda la operación si no hay baños alternativos disponibles.

D. Los fregaderos de preparación de alimentos no drenan

Todos los fregaderos requeridos para descongelar alimentos, lavar frutas y verduras, cocinar alimentos, etc.

- Descongele los alimentos en el refrigerador o como parte del proceso de cocción.
- Use frutas y vegetales congelados / enlatados que no requieran lavado.
- Utilice métodos alternativos de enfriamiento.
- Modifique el menú para evitar procedimientos que requieran el uso de un fregadero de preparación de alimentos.

E. El equipo de lavado no drena:

Todas las lavadoras, fregaderos de tres compartimentos, fregaderos, etc.

- Suspenda el lavado de platos / utensilios y use artículos de un solo uso.
- Suspenda las operaciones afectadas después de que se agote el suministro de equipo limpio, utensilios y artículos de servicio individuales.

F. fregadero - no drena

- Deje de usar el fregadero.
- Vierta el trapeador de agua en un inodoro.
- Suspenda la operación si la instalación física no puede mantenerse en condiciones sanitarias.

G. Flujo continuo de alcantarillado en el establecimiento

- Suspenda la operación de inmediato.

III. Recuperación

Un establecimiento de alimentos que haya sido ordenado o que de otra manera deba cesar sus operaciones no podrá volver a abrir hasta que la División de Alimentos del CCHD haya otorgado la autorización. La recuperación implica los pasos necesarios para volver a abrir y volver a una operación segura normal.

A. Determine la causa del problema y tome las medidas correctivas apropiadas.

- En el caso de líneas de drenaje tapadas, el licenciario deberá:
 - Ponerse en contacto con una empresa de servicios para encontrar y eliminar la obstrucción.
 - Reemplazar las tuberías desgastadas o dañadas según sea necesario.
- En caso de que el sistema de eliminación de aguas residuales en el sitio no funcione correctamente:
 - Póngase en contacto con la División de Agua y Alcantarillado del CCHD.
 - Póngase en contacto con un contratista de bombeo de aguas residuales para bombear el tanque séptico y transportar las aguas residuales a un sitio de eliminación aprobado hasta que se puedan realizar reparaciones.



SECTION 4 Embotellamiento De Aguas Residuales (Continuación)

- Si es necesario, coloque una barricada en el área afectada para mantener al público y a los empleados alejados de las áreas con aguas residuales expuestas.
- Comuníquese con un contratista de instalación del sistema de eliminación de aguas residuales para coordinar las reparaciones.

B. Consideraciones Personales De Salud Y Seguridad Para Los Empleados Involucrados En La Limpieza

- Use protección para los ojos.
- Use guantes y botas de goma que se puedan lavar y desinfectar después del evento.
- Use ropa protectora como overoles.
- No permita que los empleados caminen entre el área afectada y otras áreas del establecimiento sin quitarse el calzado y la ropa protectora.
- Siga las reglas de OSHA para el manejo de detergentes, desinfectantes y otros productos químicos utilizados en el proceso de limpieza.
- Lávese las manos inmediatamente después de trabajar con materiales contaminados y antes de participar en actividades de preparación de alimentos (trabajar con alimentos expuestos, equipos y utensilios limpios, servicio único sin envolver / artículos de un solo uso)
 - Lavado de manos doble: limpie las manos y las partes expuestas de los brazos con un compuesto de limpieza en un lavabo que esté equipado adecuadamente frotando vigorosamente las superficies de las manos y brazos durante al menos 20 segundos y enjuague bien con agua limpia. Repetir.
 - Seque las manos con toallas de papel desechables.
 - Use una toalla desechable para cerrar el agua para evitar volver a contaminar las manos.
 - Seguimiento con un desinfectante para manos.
 - Haga que el personal de limpieza limpie y desinfecte los grifos del inodoro y otras partes del inodoro después de su uso para evitar transferir cualquier contaminación a los trabajadores del servicio de alimentos.

C. Proporcionar Limpieza General

- Los pisos, las paredes, los muebles, las alfombras, los utensilios y los equipos dañados más allá del salvamento se deben quitar y reemplazar según sea necesario.
- Las paredes, pisos y superficies de equipos afectados deben limpiarse con agua y jabón, enjuagarse y desinfectarse. Las alfombras deben retirarse o limpiarse con vapor.
- Eliminar materiales húmedos. Deseche cualquier material que no pueda limpiarse y desinfectarse de manera efectiva.
- Elimine las aguas residuales.
- Limpie y desinfecte cualquier utensilio y equipo en el área afectada.
- Use una solución de detergente para limpiar pisos, equipos y otras áreas afectadas, seguido de un enjuague con agua limpia.
- Desinfecte el piso y cualquier otra área afectada mediante el uso de una solución limpiadora de agua limpia (8 oz de lejía por cada 5 galones de agua = 500 partes por millón de solución de cloro).
- Seque al aire el área afectada.
- Lave o deseche los trapeadores y otras ayudas de limpieza que hayan contactado las aguas residuales.
- Medida alternativa: contratar un servicio con experiencia en la limpieza y desinfección de establecimientos de alimentos expuestos a reservas de aguas residuales.

D. Lencería Contaminada, Servicio Único / Artículos De Un Solo Uso

- Lave cualquier lencería o uniforme en contacto con las aguas residuales.
- Lave por separado de otras lencerías.
- Use lejía.
- Use una secadora mecánica.
- Deseche todos los artículos de servicio / uso en contacto con las aguas residuales.



SECTION 4 Embotellamiento De Aguas Residuales (Continuación)

E. Evaluación General De Salvamento De Alimentos

Las aguas residuales pueden hacer que los alimentos sean inseguros, especialmente si el empaque está contaminado. Se pueden guardar muy pocos alimentos o bebidas después de exponerse a las aguas residuales. Deseche los siguientes alimentos si las aguas residuales han cubierto, salpicado, goteado o filtrado en el paquete:

- Bebidas alcohólicas;
- Alimentos expuestos, alimentos a granel, productos frescos, carne, pollo, pescado y huevos;
- Cualquier alimento empacado en papel, plástico, tela o fibra;
- Cajas de cartón, incluso si el contenido parece seco, incluidos cereales, productos de pasta, arroz, sal;
- Alimentos con sellos de cartón, como mayonesa y aderezo para ensaladas, o paquetes de papel de aluminio o celofán;
- Alimentos en frascos de vidrio, incluidos frascos sin abrir con papel encerado, papel de aluminio, celofán o cubiertas de tela;
- Alimentos, líquidos o bebidas en botellas con tapa de corona o recipientes con tapas de lengüeta, corchos o tapones de rosca;
- Todos los contenedores y paquetes abiertos; alimentos en bolsas o botes;
- Latas abolladas, con fugas, abultadas u oxidadas; y
- Latas que han sido arrojadas y están lejos de su lugar de almacenamiento normal (posibilidad de picaduras o fracturas en las costuras).
- Las latas no se pueden vender sin toda la información de etiquetado requerida. Por lo tanto, las latas con etiquetas dañadas deben desecharse.

F. Eliminación De Alimentos

Si se determina que los alimentos deben descartarse:

- Retirar a un área de almacenamiento designada para alimentos condenados lejos de la preparación de alimentos y el almacenamiento de equipos y asegurarlos en contenedores de basura cubiertos u otras áreas aisladas para evitar el servicio al público o la contaminación accidental de la instalación y otros alimentos.
- Si el alimento debe ser retenido hasta que el distribuidor pueda acreditar la instalación, debe estar claramente etiquetado como "NO SE VENDE".
- Los alimentos perecederos desechados se pueden almacenar en un lugar refrigerado separado de otros alimentos y guardarlos para crédito hasta que el proveedor / distribuidor de alimentos los registre.
- Se pueden desnaturalizar pequeños volúmenes de alimentos que se desecharán con un producto de limpieza (como lejía) y se colocarán en un contenedor de basura cubierto fuera de la instalación.
- Grandes cantidades de alimentos deben almacenarse en contenedores de basura cubiertos en un lugar seguro y ser eliminados por una empresa de eliminación de desechos lo antes posible.
- Todos los desperdicios de alimentos deben eliminarse de acuerdo con las regulaciones estatales y locales de eliminación de residuos.
- Los rellenos sanitarios locales deben ser contactados antes de la entrega de alimentos de un particular o transportista para asegurar la aceptación.



SECTION 5 Incendios

Los incendios en los establecimientos de servicio de alimentos deben ser reportados a la División de Alimentos del CCHD.

Planificar El Futuro

- Publique el número de teléfono del departamento de bomberos en un lugar visible junto a cada teléfono.
- Solicite al jefe de bomberos, local u otra autoridad que realice una evaluación para determinar si existen riesgos de incendio.
- Desarrolle un plan sobre qué hacer en caso de incendio.
- Asegúrese de que sus extintores estén cargados y que las inspecciones de la campana estén actualizadas.
- Mantenga la información de contacto de las personas que pueden ayudarlo, como el departamento de bomberos, el departamento de policía, la compañía de seguros, la compañía de restauración de daños por agua y fuego, las compañías de servicios públicos, el abogado, el funcionario municipal local, el inspector de la División de Alimentos del CCHD, etc.

I. Evaluación

En el caso de una emergencia que involucre un incendio, se deben tomar las respuestas apropiadas del establecimiento de alimentos después de una evaluación de múltiples factores que incluyen, entre otros:

- La complejidad y el alcance de las operaciones alimentarias;
- La duración del evento de emergencia;
- El impacto en otros servicios de infraestructura críticos (por ejemplo, suministro de agua, servicio eléctrico, instalación física, equipo, daños por humo / agua, olores desagradables, deposición de productos químicos tóxicos), y
- La disponibilidad de procedimientos alternativos que pueden utilizarse para cumplir con los requisitos del Código de Alimentos del CCHD.

La "Persona a Cargo" de una instalación de alimentos es responsable de realizar evaluaciones iniciales y continuas para garantizar el cumplimiento constante de los Requisitos del Código de Alimentos.

II. Respuesta

Los siguientes son procedimientos alternativos temporales que se pueden tomar para abordar operaciones específicas de alimentos afectados como resultado de un incendio.

- A. El fuego está confinado en una pequeña área incidental o en una sola pieza de equipo y se extingue con un dispositivo simple para combatir incendios (es decir, un extintor de mano) que no requiere una limpieza extensiva.**
 - Las áreas no afectadas del establecimiento pueden permanecer abiertas durante la limpieza y las reparaciones menores.
- B. Alimentos, utensilios de equipo, linos, artículos de un solo servicio se contaminan en el proceso de lucha contra el fuego. Típicamente asociado con el uso del dispositivo de supresión de fuego de alta presión (por ejemplo, sistema de supresión de fuego de ventilación o equipo profesional del departamento de bomberos).**
 - Suspender las operaciones. Reanude las operaciones solo después de completar los pasos de recuperación.
- C. El fuego causa daño extensivo al equipo y la estructura de la instalación.**
 - Suspender las operaciones. Reanude las operaciones solo después de completar los pasos de recuperación.



SECTION 5 Incendio (Continuación)

III. Recuperación

Un establecimiento de alimentos que fue ordenado o que de otra manera requirió cesar las operaciones no puede volver a abrir hasta que la División de Alimentos del CCHD haya otorgado la autorización. La recuperación implica los pasos necesarios para volver a abrir y volver a una operación segura normal.

El Licenciario Deberá:

- Ponerse en contacto con el departamento de construcción local y otras agencias apropiadas para determinar si la estructura del edificio es segura y está aprobada para su ocupación.
- Clasificar los alimentos recuperables de los no recuperables lo más rápido posible.
- Desechar adecuadamente los alimentos no recuperables.
- Proporcionar limpieza general. Limpiar y desinfectar equipos y utensilios.

Recuperación De Alimentos / Consideraciones Generales

- **Bebidas alcohólicas:** Si las bebidas alcohólicas se han contaminado de alguna manera con humo, fuego, productos químicos o agua, deberán destruirse.
- **Refrescos embotellados o agua embotellada:** A menos que estén protegidos por una envoltura exterior de plástico o en botellas con tapas selladas, los refrescos en botellas de vidrio son casi imposibles de recuperar. Además, los refrescos en botellas de plástico son insalvables debido al calor y al humo.
- **Refrescos enlatados:** Las latas se pueden recuperar si el contenido no ha sido sometido a calor o fuego excesivos. Las latas deben limpiarse y desinfectarse, si es necesario. Si las latas han sido sometidas a un calor excesivo o se consideran no lavables, el contenido debe destruirse.
- **Productos lácteos:** Por regla general, los productos lácteos deben destruirse sin ningún intento de recuperación debido a los requisitos vulnerables de empaque y temperatura.
- **Azúcares, dulces, harinas, productos a base de cereales, productos de panadería, frijoles secos, arroz y otros granos:** Por lo general, no se puede permitir ningún intento de salvar dichos productos debido a los envases vulnerables.
- **Productos en vidrio con tapas metálicas de tipo tornillo o metal:** Esto incluye encurtidos, aceitunas, salsa de tomate, salsas para carne, aderezos para ensaladas, jarabes, etc. Este tipo de recipiente es imposible de limpiar o desinfectar debido a la exposición del cierre roscado y debe ser destruido.
- **Pescado y carnes – congelados:** En casi todos los casos, estos productos deben destruirse.
- **Alimentos refrigerados y congelados:** Por lo general, no se puede intentar recuperarlos a menos que los alimentos congelados se almacenen en congelador completamente cerrado y el servicio eléctrico no se haya interrumpido por períodos prolongados. Es necesario retirar rápidamente dichos alimentos a una unidad de almacenamiento adecuada para guardar el producto.
- **Productos frescos o secos:** Por lo general, no se puede permitir ningún intento de recuperación y todos estos productos deben ser destruidos.
- **Productos enlatados:** cuando el daño causado por el calor y el agua ha sido mínimo, los productos enlatados pueden recuperarse rápidamente limpiando las superficies exteriores y llevándolos a áreas de almacenamiento adecuadas, preferiblemente lejos de la escena del incendio.

Consideraciones Generales De Limpieza:

- Todas las áreas afectadas por el fuego deben limpiarse y desinfectarse.
- Todos los productos alimenticios, equipos, utensilios, lencería y artículos de uso único dañados deben retirarse de las instalaciones según sea necesario.
- La nueva ocupación debe permitirse solo después de que el departamento de bomberos haya determinado que la estructura es segura.

Eliminación De Alimentos: Si Se Determina Que Los Alimentos Deben Desecharse:

- Retire a un área designada de almacenamiento de alimentos condenados, lejos del almacenamiento del equipo de preparación de alimentos y asegure en contenedores de basura cubiertos u otras áreas aisladas para evitar el servicio al público o la contaminación accidental de la instalación y otros alimentos.



SECTION 5 Incendio (Continuación)

- Si el alimento debe ser retenido hasta que el distribuidor pueda acreditar la instalación, debe estar claramente etiquetado como "NO SE VENDE".
- Los alimentos refrigerados desechados pueden almacenarse en un lugar refrigerado separado de otros alimentos y conservarse para crédito hasta que el proveedor / distribuidor de alimentos los registre.
- La instalación debe documentar el tipo y la cantidad de alimentos, los costos y el motivo de la eliminación para fines de seguros y reglamentos.
- Se pueden desnaturalizar pequeños volúmenes de alimentos que se desecharán con un producto de limpieza (como lejía) y se colocarán en un contenedor de basura cubierto fuera de la instalación.
- Grandes cantidades de alimentos deben almacenarse en contenedores de basura cubiertos en un lugar seguro y ser eliminados por una empresa de eliminación de desechos lo antes posible.
- Todos los desperdicios de alimentos deben eliminarse de acuerdo con las regulaciones estatales de eliminación de residuos.
- Los rellenos sanitarios locales deben ser contactados antes de la entrega de alimentos de un particular o transportista para asegurar la aceptación.



SECTION 6 Inundación

Planificar El Futuro

- Determine si los alimentos y otros productos que pueden ser dañados por el agua se almacenan en áreas propensas a inundaciones, están a un mínimo de 6 pulgadas del piso, no están bajo el agua y / o líneas de alcantarillado, etc.
- Desarrolle un plan para monitorear y mantener bombas de sumidero, bajantes, plomería, nivelación de la superficie exterior, desagües pluviales y otras instalaciones que pueden contribuir a las inundaciones.
- Mantenga la información de contacto de las personas que pueden ayudarlo, como el plomero, el electricista, la tienda local de alquiler, el departamento de bomberos, el departamento de policía, la compañía de seguros, la compañía de restauración de daños por agua, las compañías de servicios públicos, el funcionario municipal local, el inspector de la División de Alimentos del CCHD, etc.

I. Evaluación

En el caso de una emergencia que involucre una inundación, se deben tomar las respuestas apropiadas del establecimiento de alimentos después de una evaluación de múltiples factores que incluyen pero no se limitan a:

- La complejidad y el alcance de las operaciones alimentarias;
- La duración del evento de emergencia;
- El impacto en otros servicios de infraestructura crítica (por ejemplo, suministro de agua, alimentos, equipos, lencería, servicio único, eliminación de aguas residuales, drenaje del sitio, acceso a edificios, calidad del aire interior), y
- La disponibilidad de procedimientos alternativos que pueden utilizarse para cumplir con los requisitos del Código de Alimentos del CCHD.

La "Persona a Cargo" de una instalación de alimentos es responsable de realizar evaluaciones iniciales y continuas para garantizar el cumplimiento constante de los Requisitos del Código de Alimentos.

II. Respuesta

Los siguientes son procedimientos alternativos temporales que se pueden tomar para abordar operaciones específicas de alimentos afectados después de una inundación.

- A. Fugas menores de una línea de agua o acumulación de agua incidental en un piso. Los utensilios alimentarios, equipos, lencería, servicio individual, artículos de uso individual no son afectados.**
 - Las áreas no afectadas del establecimiento pueden permanecer abiertas mientras se realiza la reparación / recuperación. Minimice el tráfico de áreas inundadas a áreas no afectadas.
- B. Inundaciones dentro del edificio debido al desbordamiento de un cuerpo de agua, drenaje de superficie pobre, una fuga en una línea de agua, etc. Que afecta alimentos, utensilios, equipos, lino limpio o artículos de un solo servicio y de un solo uso.**
 - Suspender la operación. Reanude las operaciones solo después de completar los pasos de recuperación.

III. Recuperación

Un establecimiento de alimentos que fue ordenado o que de otra manera requirió cesar las operaciones no puede volver a abrir hasta que la División de Alimentos del CCHD haya otorgado autorización. La recuperación implica los pasos necesarios para volver a abrir y volver a una operación segura normal.

El licenciatario deberá:

- Separar los elementos recuperables de los alimentos, equipos, utensilios, lencería y artículos de servicio no recuperables lo más rápido posible.
- Desechar adecuadamente los artículos no recuperables.
- Ponerse en contacto con el departamento de construcción local y otras agencias apropiadas para determinar si la estructura del edificio es segura y está aprobada para su ocupación.



SECTION 6 Inundación (Continuación)

- Proporcionar limpieza general mientras se garantiza la salud y seguridad de los trabajadores. Limpiar y desinfectar equipos y utensilios.

Consideraciones Personales De Salud Y Seguridad Para Los Empleados Involucrados En La Limpieza

- Use protección para los ojos.
- Use guantes y botas de goma que se puedan lavar y desinfectar después del evento.
- Use ropa protectora como overoles.
- No permita que los empleados caminen entre el área afectada y otras áreas del establecimiento sin quitarse el calzado y la ropa protectora.
- Siga las reglas de OSHA para el manejo de detergentes, desinfectantes y otros productos químicos utilizados en el proceso de limpieza.
- Lavado de manos: inmediatamente después de trabajar con materiales contaminados y antes de participar en actividades de preparación de alimentos (trabajar con alimentos expuestos, equipos y utensilios limpios, artículos desechables de un solo servicio y de un solo uso).
 - Lavado de manos doble: limpie las manos y las partes expuestas de los brazos con un compuesto de limpieza en un lavabo que esté equipado adecuadamente frotando vigorosamente las superficies de sus manos y brazos enjabonados durante al menos 20 segundos y enjuague bien con agua limpia. Repetir.
 - Seque las manos con toallas desechables.
 - Use una toalla desechable para cerrar el agua para evitar volver a contaminar las manos.
- Haga que el personal de limpieza limpie y desinfecte los grifos del inodoro y otras partes del inodoro después de su uso para evitar transferir cualquier contaminación a los trabajadores del servicio de alimentos.

Limpiar

- Todos los equipos, utensilios, lencería y artículos de servicio individual dañados deben destruirse y eliminarse adecuadamente.
- Los pisos, las paredes, los muebles, las alfombras, los utensilios y los equipos dañados más allá del salvamento se deben quitar y reemplazar según sea necesario.
- Las paredes, pisos y superficies de equipos afectados deben limpiarse con agua y jabón, enjuagarse y desinfectarse. Las alfombras deben retirarse o limpiarse con vapor.
- Eliminar materiales húmedos. Deseche cualquier material que no pueda limpiarse y desinfectarse de manera efectiva.
- Elimine el agua estancada.
- Limpie y desinfecte cualquier utensilio y equipo en el área afectada.
- Use una solución de detergente para limpiar pisos, equipos y otras áreas afectadas, seguido de un enjuague con agua limpia.
- Desinfecte el piso y cualquier otra área afectada mediante el uso de una solución limpiadora de agua limpia (8 onzas de cloro por 5 galones de agua = 500 partes por millón de solución de cloro).
- Seque al aire el área afectada.
- Lave y deseche los trapeadores y otras ayudas de limpieza que entren en contacto con el agua de la inundación.
- Medida alternativa: contratar un servicio de limpieza con experiencia en la limpieza de establecimientos de alimentos expuestos a inundaciones.
- Alimentos contaminados, lencería, artículos de servicio / uso individual
 - Deseche cualquier alimento (empaquetado o no) en contacto con el agua de la inundación.
 - Lave cualquier lencería o uniforme en contacto con el agua de la inundación.
 - Lave por separado de otras lencerías.
 - Use lejía.



SECTION 6 Inundación (Continuación)

- Use una secadora mecánica.
- Deseche todos los artículos de servicio / uso en contacto con el agua de la inundación.

Evaluación General De Salvamento De Inundaciones

Las aguas de las inundaciones pueden transportar sedimentos, aguas residuales crudas, aceite o desechos químicos que pueden hacer que los alimentos dañados por la tormenta no sean seguros para comer si el empaque está contaminado. Deseche cualquier alimento o material de empaque de alimentos que haya estado en contacto con el agua de la inundación. Los alimentos en envases blandos o con tapas de rosca deben destruirse. En algunos casos se pueden guardar productos enlatados en latas de metal o recipientes de plástico rígido. Aun así, la condición de la lata es otro factor limitante. La presencia de óxido, tierra o etiquetado destruido impide el rescate.

Las inundaciones pueden hacer que los alimentos sean inseguros para comer, especialmente si el envase está contaminado. Deseche los siguientes alimentos si el agua ha cubierto, salpicado, goteado o filtrado en el paquete:

- Bebidas alcohólicas.
- Alimentos expuestos, alimentos a granel, productos frescos, carne, pollo, pescado y huevos;
- Cualquier alimento empacado en papel, plástico, tela o fibra;
- Cajas de cartón, incluso si el contenido parece seco, incluidos cereales, productos de pasta, arroz, sal;
- Alimentos con sellos de cartón, como mayonesa y aderezo para ensaladas, o paquetes de papel de aluminio o celofán;
- Alimentos en frascos de vidrio, incluidos frascos sin abrir con papel encerado, papel de aluminio, celofán o cubiertas de tela;
- Alimentos, líquidos o bebidas en botellas con tapa de corona o recipientes con tapas de lengüeta, corchos o tapones de rosca;
- Todos los contenedores y paquetes abiertos; alimentos en bolsas o botes;
- Latas abolladas, con fugas, abultadas u oxidadas; y
- Latas que han sido arrojadas y están lejos de su lugar de almacenamiento normal (posibilidad de picaduras o fracturas en las costuras).
- Las latas no se pueden vender sin toda la información de etiquetado requerida. Por lo tanto, las latas con etiquetas dañadas deben desecharse.

Eliminación De Comida

Si se determina que los alimentos deben descartarse:

- Retirar a un área de almacenamiento designada para alimentos condenados lejos de la preparación de alimentos y el almacenamiento de equipos y asegurarlos en contenedores de basura cubiertos u otras áreas aisladas para evitar el servicio al público o la contaminación accidental de la instalación y otros alimentos.
- Si el alimento debe ser retenido hasta que el distribuidor pueda acreditar la instalación, debe estar claramente etiquetado como "NO EN VENTA".
- Los alimentos perecederos desechados se pueden almacenar en un lugar refrigerado separado de otros alimentos y guardarlos para crédito hasta que el proveedor / distribuidor de alimentos los registre.
- La instalación debe documentar el tipo y la cantidad de alimentos, los costos y el motivo de la eliminación para fines reglamentarios del seguro.
- Se pueden desnaturalizar pequeños volúmenes de alimentos que se desecharán con un producto de limpieza (como lejía) y se colocarán en un contenedor de basura cubierto fuera de la instalación.
- Grandes cantidades de alimentos deben almacenarse en contenedores de basura cubiertos en un lugar seguro y ser eliminados por una empresa de eliminación de desechos lo antes posible.
- Todos los desperdicios de alimentos deben eliminarse de acuerdo con las regulaciones estatales y locales de eliminación de residuos.
- Los rellenos sanitarios locales deben ser contactados antes de la entrega de alimentos de un particular o transportista para asegurar la aceptación.



REFERENCIAS

Recursos Del Gobierno De EE. UU.

- Servicios De Inspección Y Seguridad Alimentaria Del Departamento De Agricultura De EE. UU.
www.fsis.usda.gov
- Administración De Alimentos Y Medicamentos De EE. UU.
www.fda.gov
- FDA, Centro De Seguridad Alimentaria Y Nutrición Aplicada
www.cfsan.fda.gov
- FDA, Información De Seguridad Alimentaria Para Huracanes, Cortes De Energía E Inundaciones
www.foodsafety.gov/~dms/retdisa2.html
- Agencia De Protección Ambiental De Los Estados Unidos
www.epa.gov
- Agencia Federal De Manejo De Emergencias
www.fema.gov
- Centros Para El Control Y La Prevención De Enfermedades Preparación Y Respuesta Ante Emergencias
www.bt.cdc.gov
- Seguridad Nacional
www.ready.gov

Recursos Del Gobierno Estatal

- Departamento De Agricultura De Pensilvania
www.agriculture.state.pa.us
- Departamento De Salud De Pensilvania
www.dsf.health.state.pa.us
- Agencia De Manejo De Emergencias De Pensilvania
www.pema.state.pa.us
- Oficina De Seguridad Nacional De Pensilvania
<https://www.homelandsecurity.pa.gov>

Recursos Del Gobierno Local

- Departamento De Salud Del Condado De Chester
www.chesco.org/health
 - División De Alimentos, Instituciones Y Vector 610-344 -5938
 - División De Agua Y Alcantarillado 610-344-6526
 - División De Monitoreo De Agua 610-344-6249
- Departamento De Servicios De Emergencia Del Condado De Chester
www.chesco.org/des
- Asociación De Funcionarios Del Municipio Del Condado De Chester
www.ccato.org