

Instalaciones Alimentarias E Inundaciones: Problemas Y Soluciones

Durante una inundación, las tuberías de agua, alcantarillado y gas natural pueden romperse. También pueden romperse las líneas de suministro eléctrico y de energía, e interrumpirse los servicios. Dados estos problemas potenciales, a continuación, se indican algunas directrices que deben seguirse.

1. PROBLEMA: Se pierde el servicio de agua o se dañan las tuberías.

Si el servicio de agua está interrumpido o contaminado, el agua de estas líneas no se puede utilizar para beber, limpiar o cocinar. Las tuberías de agua potencialmente contaminadas que suministran agua a fuentes, cafeteras, máquinas de refrescos y máquinas de hielo no son seguras. Los fregaderos utilizados para limpiar y lavarse las manos también se consideran prohibidos debido al suministro de agua contaminada. Si se utiliza el sistema de agua, existe riesgo de lesiones o muerte debido a la contaminación de la fuente de agua.

SOLUCIÓN: Un establecimiento alimentario no puede funcionar con seguridad sin una fuente de agua potable (no contaminada). El establecimiento debe cerrar y esperar a que se restablezca una fuente de agua adecuada. Póngase en contacto con nuestra División antes de intentar reabrir después de un problema con el sistema de agua.

2. PROBLEMA: Corte de electricidad.

Si el suministro eléctrico se interrumpe o se corta por completo, los alimentos almacenados en refrigeradores o congeladores pueden echarse a perder, dependiendo de la duración del corte de energía. Si se va la luz, **NO ABRA** estos aparatos, si es posible. Un refrigerador sin abrir debe poder mantener una temperatura de 45°F o menos durante un máximo de 4 horas. Un refrigerador que ha sido abierto puede mantener esta temperatura por menos de 2 horas. Según el Código de Salud y Seguridad de California, los alimentos deben mantenerse a 41 °F o menos o a 135°F o más en todo momento. Los alimentos congelados una vez descongelados no se pueden volver a congelar.

SOLUCIÓN: El establecimiento deberá cerrar hasta que se restablezca el suministro eléctrico. Concéntrese en los alimentos y trate de salvar la mayor cantidad posible de alimentos perecederos, si es seguro hacerlo. Trate de mantener los alimentos fácilmente perecederos a 41°F o menos. Utilice hielo limpio y no contaminado para mantener estos alimentos a la temperatura adecuada. No utilice alimentos para consumo humano si han estado a más de 41°F durante más de 2 horas. Los alimentos en mal estado deben colocarse en bolsas de plástico selladas y desecharse en el contenedor de basura. Asegúrese de que las tapas de los contenedores estén cerradas para evitar la cría de moscas y el acceso de roedores.

Grounded in Health

3. PROBLEMA: Problema con la línea de alcantarillado.

Si la línea de alcantarillado se ha roto, el agua o las aguas residuales del establecimiento alimentario pueden rebosar dentro del establecimiento y/o desbordarse fuera de del establecimiento. Esto puede causar riesgos potenciales para la salud y puede conducir a la transmisión de enfermedades a los seres humanos y la contaminación de los alimentos y equipos.

SOLUCIÓN: El establecimiento alimentario debe cerrar inmediatamente y debe ponerse en contacto con nuestra División para obtener su aprobación antes de reabrir. Suspenda inmediatamente el uso de todas las instalaciones sanitarias y cualquier descarga de aguas residuales. Intente hacer una berma y contener las descargas de aguas residuales fuera del edificio para evitar un mayor riesgo para el público y utilice cloro o lejía para ayudar a desinfectar el area. Cualquier alimento, incluyendo latas o botellas, contaminado por las aguas residuales debe ser desechado adecuadamente en el contenedor o cubos de basura y **NO PUEDE** ser lavado y reutilizado. Todos los pisos y equipos contaminados deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente.

4. PROBLEMA: Tubería de gas rota.

Si se rompen las tuberías de gas y se interrumpe el servicio, es posible que algunos equipos del establecimiento alimentario no funcionen, incluidos las estufas para cocinar, las mesas de vapor para alimentos calientes y los calentadores de agua para obtener agua caliente.

SOLUCIÓN: Las instalaciones alimentarias pueden tener problemas para funcionar sin servicio de gas natural. Si el establecimiento tiene un calentador de agua a gas, los utensilios de uso múltiple, como platos y cubiertos, no se pueden lavar ni desinfectar adecuadamente. Habría que utilizar utensilios de un solo uso, como platos y vasos de papel o plástico y cuchillos, tenedores y cucharas de plástico. Además, los empleados no podrían lavarse correctamente las manos, las tablas de cortar y otros equipos y utensilios de cocina sin agua caliente. A menos que el establecimiento disponga de un calentador de agua eléctrico o sea un establecimiento de comida totalmente preenvasada, el establecimiento deberá cerrar hasta que se restablezca el servicio y ponerse en contacto con nuestra División cuando esté listo para reabrir.

5. PROBLEMA: Incendio.

A veces, los incendios se producen durante un terremoto u otra catástrofe.

SOLUCIÓN: Si su establecimiento alimentario está involucrado en un incendio, debe cerrarse inmediatamente y ser inspeccionado por nuestra División antes de reabrir.