



Instalaciones De Alimentos E Inundaciones

Las inundaciones pueden interrumpir la energía y dañar la propiedad. El agua de la inundación puede dañar los registros, el equipo y el inventario de alimentos, así como causar daños estructurales. A continuación, hay algunos consejos útiles para ayudarlo antes, durante y después de una inundación.

Antes De Una Inundación

1. Retire o eleve los registros vitales, el equipo y los alimentos para protegerlos de daños por agua y contaminación.
2. Proteja las aberturas con sacos de arena en las puertas.
3. Publique un letrero de cerrado temporalmente en la puerta.
4. Asegure todo el efectivo, apague el equipo y cualquier línea de gas natural.
5. Asegúrese de que todas las unidades refrigeradas estén equipadas con termómetros precisos. Desarrolle un plan de evacuación para el personal y los huéspedes. Este plan debe incluir protocolos de notificación y rutas de emergencia.

Durante Una Inundación

1. Si hay inundaciones y/o reflujos de aguas residuales en la instalación, cese las operaciones y cierre la instalación hasta que se realicen las reparaciones y la instalación se haya limpiado y desinfectado.
2. Evite que el personal innecesario camine en aguas de inundación o aguas residuales para evitar la propagación de bacterias peligrosas a la piel, la ropa u otras áreas de la instalación.
3. Suspenda el uso de inodoros, lavabos o equipos que puedan causar un respaldo adicional.
4. No prepare alimentos mientras los desagües no estén funcionando.

Reapertura Después De Una Inundación

1. Inspección

Es responsabilidad del administrador o del operador de la instalación realizar una autoinspección completa de su instalación después de una inundación. El administrador o el operador de las instalaciones afectadas debe comunicarse con nuestra División para realizar una inspección de las instalaciones antes de reanudar las operaciones.

2. Desinfección

Se debe realizar una descontaminación adecuada para eliminar el riesgo potencial para la inocuidad de los alimentos. La descontaminación y la desinfección deben usarse en equipos y superficies estructurales que son recuperables. Los métodos adecuados de desinfección incluyen:

- a. Blanqueador de cloro en una concentración de 100-200 ppm (aproximadamente una cucharada de blanqueador en un galón de agua potable); o
- b. Amonio cuaternario a una concentración de 200 ppm.

Grounded in Health

3. Productos Alimenticios Dañados

- a. Deseche y retire todos los alimentos y materiales de empaque que puedan haberse sumergido en aguas de inundación o afectados por la humedad, a menos que los alimentos estén sellados en un recipiente herméticamente cerrado que no haya sufrido daños. Destruya los alimentos refrigerados y congelados que se hayan descongelado por completo o hayan pasado una cantidad desconocida de tiempo en refrigeradores sin electricidad. En caso de duda, tírelos a la basura.
- b. Inspeccione los alimentos enlatados y deseche las latas dañadas.
- c. No guarde los productos en recipientes con tapas roscadas, tapas a presión, tapas onduladas (botellas de gaseosas), tapas giratorias, tapas abatibles, cierres a presión y cierres de tipo similar que hayan estado sumergidos en aguas de inundación.
- d. No recupere alimentos empacados en plástico, papel, cartón, tela y recipientes similares que hayan sido dañados por el agua o que puedan haber absorbido humedad.
- e. Guarde los alimentos preparados comercialmente que no estén dañados en latas totalmente metálicas o en bolsas autoclave. Si quita las etiquetas que pueden desprenderse, lave bien las latas, enjuáguelas y luego desinfectelas con una solución desinfectante. Vuelva a etiquetar los recipientes a los que se les quitaron las etiquetas, incluida la fecha de vencimiento, con un marcador.

4. Instalaciones Físicas

- a. Si tiene un pozo de agua que se ha inundado, asegúrese de que esté superclorado (choqueado) y analizado para confirmar que es seguro después de que retrocedan las aguas de la inundación. Más información sobre el tratamiento de pozos de agua está disponible en www.kernpublichealth.com.
- b. Lave a fondo todas las superficies interiores (p. ej., pisos, paredes y techos) dentro de la instalación afectada usando agua potable con una solución de detergente caliente. Enjuague las superficies libres de detergentes y residuos, y trate con una solución desinfectante.
- c. Los componentes estructurales del edificio (p. ej., paredes, tuberías, cielo raso y sistema HVAC/sistemas de ventilación) afectados por las inundaciones deben limpiarse, repararse y desinfectarse, cuando sea posible, para evitar el moho. También se deben obtener los permisos de los departamentos de construcción locales, si corresponde.
- d. Retire y destruya todos los materiales absorbentes, como alfombras, paneles de yeso, etc., que hayan sido dañados por el agua.
- e. Seque todos los componentes estructurales restantes lo más rápido posible. No cierre ninguna construcción nueva hasta que los componentes estructurales estén secos.

5. Equipamiento

- a. Haga funcionar el lavavajillas vacío a través del ciclo de lavado-enjuague-desinfección tres veces para enjuagar las líneas de agua y limpiar y desinfectar el interior del lavavajillas antes de lavar el equipo y los utensilios en él.
- b. Limpie a fondo y desinfecte todos los fregaderos antes de usarlos.
- c. Use un lavaplatos comercial o fregaderos de tres compartimientos para lavar, enjuagar y

- desinfectar equipos y utensilios, usando agua potable.
- d. Limpie las unidades de refrigeración, como enfriadores y congeladores, de todos los productos alimenticios contaminados. Limpiar y desinfectar las unidades de refrigeración.
 - e. Revise el aislamiento de las unidades de refrigeración para detectar daños por inundaciones.
 - f. Deseche el equipo que haya sufrido daños irreparables.
 - g. Limpie y desinfecte a fondo todos los mostradores y equipos, incluidas las máquinas de hielo, las superficies en contacto con los alimentos y las superficies que no están en contacto con los alimentos.
 - h. Verifique que todas las vitrinas refrigeradas y del congelador, las cámaras y las cámaras frigoríficas sean capaces de mantener constantemente las temperaturas de mantenimiento en frío antes de colocar los alimentos de reemplazo en las unidades.
 - i. Verifique que todo el equipo utilizado para la preparación de alimentos (p. ej., cocción, enfriamiento y recalentamiento) funcione correctamente.
 - j. Asegúrese de que los lavabos para manos estén operativos, provistos de jabón para manos y toallas de papel, y accesibles.

5. Control de Plagas

Verifica que no tengas una infestación de plagas.

- a. Si tiene problemas con las plagas, comuníquese con su compañía de control de plagas certificada para realizar una inspección sanitaria y abordar la infestación antes de reabrir.

Para recibir la información más actualizada sobre posibles inundaciones, suscríbese a las alertas de emergencia de ReadyKern en www.readykern.com.