



PAUTAS APLICABLES EN CASO DE DESBORDAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES/INUNDACIONES EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Estas pautas fueron elaboradas para ayudar a los operadores del sector alimentario durante un desbordamiento de aguas residuales o inundaciones en una cocina comercial. Estas pautas no pretenden incluir todos los requisitos locales y estatales, sino ofrecer un resumen de lo que hay que hacer en tales situaciones. Para conocer otras medidas de seguridad alimentaria, remítase a la versión 2023 del Código de California para la Venta de Alimentos al Público (California Retail Food Code, CRFC).

¡HAGA ESTO PRIMERO!

DECIDA: ¿Seguir abierto o cerrar?

- Seguir abierto: si la inundación o el desbordamiento de aguas residuales (aguas grises) está contenido y no supone un riesgo inminente para la salud y la seguridad, y se puede corregir rápidamente (por ejemplo, la coladera del piso no rebosa completamente o desagua lentamente, o el fregadero del mechudo desagua lentamente y no llega al borde, etc.).
- Cerrar: si alguna zona de almacenaje, preparación o servicio de alimentos corre riesgo de contaminación, se trata de un riesgo inminente para la salud y la seguridad (por ejemplo, desbordamiento de una trampa de grasa, desbordamiento de un efluente de aguas residuales sin tratar, etc.).

Nota: Las aguas de inundación y las aguas residuales pueden contener alimentos en descomposición, heces, sustancias químicas y organismos causantes de enfermedades que contaminarán la operación y causan fácilmente enfermedades transmitidas por los alimentos. Si no se puede contener y limpiar inmediatamente la inundación o el desbordamiento de aguas residuales, se debe cerrar la instalación hasta nuevo aviso.

OBTENGA AYUDA:

Si la instalación se inundó:

- Llame al inspector de edificios de la ciudad (para determinar la seguridad de la estructura).
- Llame a las compañías de servicios públicos (para garantizar la seguridad del gas, la electricidad y el teléfono).
- Llame a un contratista de bombeo de aguas residuales (si la fosa séptica está inundada).
- Llame a un contratista de pozos (para la desinfección del agua de pozo contaminada).
- Llame a su compañía de seguros de la propiedad (para presentar un posible reclamo).
- Llame al departamento de salud local (para obtener consejos sobre la respuesta y la limpieza).

Si el alcantarillado se desbordó:

- Llame a un plomero autorizado para que elimine los bloqueos de las tuberías de desagüe.
- Llame a un contratista de bombeo de aguas residuales si la fosa séptica está demasiado llena.
- Llame al departamento de salud local (para obtener consejos sobre la respuesta y la limpieza).

FACTORES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Deseche todos los alimentos que hayan estado en contacto directo con el agua de la inundación o las aguas residuales, y todo lo que no pueda lavarse y desinfectarse. **EN CASO DE DUDA, ¡TÍRELO!**

Deseche:

- alimentos en empaques de papel poroso, plástico o celofán que se hayan mojado (por ejemplo, cajas o bolsas de harina, cereales, mezclas, arroz, sal)
- alimentos a granel expuestos, frutas y verduras frescas, carne, carne de ave de corral, pescado y huevos
- envases con taparrosca, corchos, coronas, tapas o lengüetas que se hayan mojado (por ejemplo, envases de vidrio/plástico de ketchup, aderezos, leche, mayonesa, salsas, bebidas)
- alimentos en latas oxidadas, picadas, abolladas, hinchadas o con fugas
- alimentos refrigerados o congelados que hayan estado a más de 41 °F y alimentos calientes que hayan estado a menos de 135 °F durante cuatro horas o más
- artículos de un solo servicio contaminados

Salve:

- todos los alimentos no expuestos a inundaciones o aguas residuales
- alimentos en latas sin daños que hayan sido desinfectadas
 1. etiqueta de papel retirada
 2. lavadas con agua y jabón, y enjuagadas
 3. desinfectadas con solución desinfectante y secadas al aire
 4. reetiquetadas con marcador permanente

Vea a continuación las pautas relativas al desecho/salvamento.

RECUPERACIÓN

Consulte a empresas profesionales que presten servicios de limpieza tras una inundación o un desbordamiento de aguas residuales en el interior de un edificio. Si los empleados del restaurante participan en las tareas de limpieza, las siguientes pautas son importantes para proteger su seguridad y su salud.

- Use protección ocular, botas y guantes de goma, y ropa de protección exterior (overoles, o camisas de manga larga y pantalones largos) al manipular objetos contaminados con aguas de inundación o residuales.
- Si se detectan problemas de moho, use una mascarilla de filtración correctamente ajustada que lleve la designación N-95 del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (National Institute for Occupational Safety and Health, NIOSH).
- No camine entre áreas contaminadas y otras áreas del establecimiento sin quitarse los guantes, el calzado y la ropa de protección.
- Lávese bien las manos después de trabajar en el área contaminada.

Limpieza general: superficies duras y no porosas (suelos, paredes, equipos)

- Elimine toda el agua residual, lodo, limo u otros sólidos y, a continuación, elimine el exceso de agua.
- Use un cepillo duro, agua, detergente y desinfectante para fregar los pisos, y luego enjuague con agua limpia. Repita los pasos de lavado y desinfección para prevenir la formación de moho.
- Use ventiladores, calefactores, aparatos de aire acondicionado o deshumidificadores para facilitar el proceso de secado.
- Limpie todas las superficies duras (equipos, máquina de hielo, mostradores, muebles) con agua caliente y detergente; enjuáguelas con agua; a continuación, desinfectelas con una solución desinfectante.

Lavar o desechar: blancos, mechudos, ropa (contaminados por el evento o durante la limpieza)

- Lave con detergente y agua caliente todos los objetos contaminados, como blancos y la ropa utilizada en la limpieza.
- Lave o deseche los mechudos y cualquier utensilio de limpieza que haya entrado en contacto con el agua de inundación o residual.

Deseche: artículos porosos, blandos, absorbentes y otros artículos que no se puedan limpiar

- Deseche todo el equipo de alimentación, utensilios y mantelería dañados.
- Deseche todos los materiales blandos y porosos porque no se pueden limpiar, como los siguientes:
 - o tablarroca, aislantes y paneles contaminados
 - o mobiliario, alfombras, almohadas, revestimientos murales y papel contaminados
 - o libros, papeles y menús contaminados
- Deseche cualquier objeto expuesto que no pueda desinfectarse eficazmente (por ejemplo, un tostador).

¿PREPARADO PARA VOLVER A ABRIR?

Llame a Servicios de Salud Medioambiental al (650) 372-6200 para una inspección previa a la apertura.

CONSEJOS ÚTILES

Use cinta de PRECAUCIÓN para aislar una pequeña área inundada o con aguas residuales para evitar que los clientes y los empleados pasen por ella, y se expongan a la contaminación y la propaguen.

SOLUCIÓN DESINFECTANTE

Use una cucharada de cloro de hogar (sin aditivos) por cada litro de agua.

PAUTAS DE DESECHO Y SALVAMENTO

DESECHE	SALVE
<p>Cualquier alimento o artículo de servicio que se haya contaminado o haya entrado en contacto con agua, aguas residuales, humo, vapores o sustancias químicas. Esto incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • productos perecederos frescos: frutas y verduras, carne, aves, pescado, productos lácteos y huevos • envases y paquetes abiertos • Envases vulnerables con tapones despegables, encerados, de cartón, corcho o rosca o precintos de parafina, como envases de vidrio o plástico de ketchup, aliño, leche, rábano picante, mayonesa, gaseosa, cerveza, salsas, etc. • envases blandos y porosos: alimentos en cajas de cartón, papel, papel aluminio, plástico y celofán, como cajas o bolsas de alimentos, cereales, harina, azúcar, arroz, sal, etc. • productos secos como especias, condimentos y extractos, harina, azúcar y otros productos básicos en botes • artículos de un solo servicio: platos, tazas, utensilios, tapas, etc. 	<p>Los alimentos congelados si están almacenados en una cámara de refrigeración o en un congelador sellados (sin infiltración de agua, humo, vapores o sustancias químicas) y en los casos en los que la temperatura ambiente se haya mantenido por debajo de los 41 °F.</p>
<p>Los productos enlatados y embotellados deben desecharse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • si están carbonizados o cerca del calor del fuego • si los contenedores están oxidados, picados, abollados o hinchados, o tienen fugas 	<p>Desinfecte las latas y las botellas que no estén dañadas por el calor o el agua, y que no tengan abolladuras, protuberancias, fugas u óxido.</p> <ul style="list-style-type: none"> • etiqueta de papel retirada • lavadas con agua y jabón, y enjuagadas • desinfectadas con solución desinfectante y secadas al aire • reetiquetadas con marcador permanente
<p>Los alimentos refrigerados o congelados tienen que desecharse si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entraron en contacto con filtraciones de aguas residuales, agua, humo, vapores o sustancias químicas. 	<p>Si se ha contenido eficazmente el incendio, la inundación o el desbordamiento de aguas residuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se puede salvar los alimentos que se encuentren en áreas no afectadas por humo, gases, agua, calor, sustancias

<ul style="list-style-type: none"> • Estuvieron por encima de los 41 °F durante cuatro horas o más. • Estuvieron congelados y luego descongelados durante cuatro horas o más. Su calidad se ha deteriorado o tienen un aspecto, color u olor inusuales. 	<p>químicas de extinción de incendios, agua de la inundación o desbordamiento de aguas residuales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pida asesoría al inspector de salud local.
<p>Los alimentos potencialmente peligrosos (Potentially Hazardous Food, PHF) tienen que desecharse si han estado en la "zona de peligro por temperatura" (41 °F-135 °F) durante más de 4 horas. Los PHF incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • carne y platillos de carne • platillos combinados: sopas, estofados, guisos o platillos similares que contengan carnes, pasta, arroz, huevos o quesos • huevos y productos lácteos • quesos blandos como crema, requesón, brie, etc. • postres: tartas, pasteles y pastelitos que contengan natilla, queso, chifón, merengue o calabaza • melones cortados y verduras cocidas: sandía, melón verde o melón dulce, chícharos o maíz cocidos, o frijoles 	<p>Los que no son PHF pueden conservarse a temperatura ambiente, aunque su calidad puede deteriorarse, como los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • panes, bollos, magdalenas, pasteles secos • mantequilla sólida o margarina • queso duro tipo cheddar, parmesano, etc. • frutas y verduras frescas y sin cortar • jugos de frutas o verduras, frutas secas, pasteles de frutas • productos enlatados • alimentos secos: harina, pasta, arroz, etc. • alimentos ricos en azúcar: miel, mermeladas • condimentos de base ácida como el ketchup y la mostaza
<p>Los alimentos parcialmente cocinados tienen que desecharse si no se cuenta con electricidad durante más de una hora.</p>	<p>Los alimentos parcialmente cocinados pueden recalentarse rápidamente a 165 °F si no se cuenta con electricidad durante menos de una hora. En caso de duda, ¡tírelo!</p>

SI NO SON ALIMENTOS: DESECHE

Deseche cualquier material expuesto que no pueda limpiarse y desinfectarse eficazmente, incluidos tostadores y otros equipos alimentarios, blancos, mobiliario, alfombras, etc. Para desechar aparatos electrónicos, comuníquese con su empresa local de eliminación de residuos.

PARA MÁS INFORMACIÓN, COMUNÍQUESE CON SERVICIOS DE SALUD MEDIOAMBIENTAL AL (650) 372-6200 O VISÍTENOS EN www.smchealth.org/food.