

Establecimientos minoristas de alimentos: directrices para recuperarse de una inundación

Reglamentación 61-25: Establecimientos minoristas de alimentos



scdhec.gov/food

Los establecimientos minoristas de alimentos (retail food establishments, RFE) afectados por una inundación deben seguir las siguientes directrices cuando sea seguro hacerlo, y antes de preparar y servir los alimentos:

Si existe un peligro inminente para la salud o no se puede mantener un funcionamiento seguro, el RFE debe interrumpir sus operaciones.

1) Evaluación

Luego de una inundación, comuníquese con su departamento local de códigos de construcción y otros organismos pertinentes para determinar si la estructura de la construcción es segura para volver a entrar.

2) Limpieza

Las medidas correctivas deben comenzar lo antes posible, una vez que las aguas de la inundación hayan retrocedido y se haya autorizado la entrada al lugar, para evitar la aparición de moho.

- » Es necesario disponer de un suministro de agua potable y de un sistema de eliminación de residuos que funcione antes de iniciar la limpieza. Comience a limpiar las zonas afectadas tal y como se describe en la sección "Inundación: procedimientos generales de limpieza" del **Plan de acción de emergencia (Emergency Action Plan, EAP)**.
- » Si se encuentra bajo un aviso o advertencia de hervir el agua, el RFE debe seguir las recomendaciones y los requisitos que se enumeran en **Emergencias relacionadas con el agua**. En la sección "Suministro de agua contaminada" del **EAP**, se ofrece más orientación al respecto.
- » Si en el RFE se interrumpe el servicio de agua, deben seguirse las directrices que se enumeran en **Emergencias relacionadas con el agua**. Durante una interrupción temporal del suministro de agua, se permiten fuentes de agua alternativas, tal como se describe en la Reglamentación 61-25, capítulo 5, 5-104.11. Encontrará directrices al respecto en la sección "Interrupción del servicio de agua" del **EAP**.
- » Elimine el agua estancada lo antes posible, incluida el agua estancada que pueda haber debajo de los pisos donde se encuentran los conductos eléctricos o de refrigeración, antes de iniciar los procedimientos de limpieza.
- » Si se produce un reflujo de aguas residuales dentro del RFE, consulte la sección "Reflujo de aguas residuales" del **EAP** y **Limpieza de vómito y materia fecal** para obtener orientación.
- » El sistema de agua potable del RFE debe lavarse y muestrearse después de una emergencia relacionada con el agua, de acuerdo con el capítulo 5, 5-101.12. En la mayoría de los casos, esto lo hará su proveedor de agua.

- » Los materiales aislantes y las paredes absorbentes son especialmente susceptibles al moho, y deben retirarse y sustituirse lo antes posible.
- » Limpie y desinfecte todos los utensilios, equipos y superficies de las zonas afectadas. Puede encontrar orientación sobre recuperación en las secciones "Reflujo de aguas residuales" e "Inundaciones" del **EAP** y **Limpieza de vómito y materia fecal**. Después de la desinfección, los utensilios y otras superficies que están en contacto con los alimentos deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse.
- » Toda la ropa blanca y los uniformes contaminados por el agua de la inundación deben desecharse o lavarse profesionalmente antes de su uso.

3) Recuperación

- » Identifique los alimentos, materiales de envasado, equipos, superficies y suministros que puedan recuperarse. Para obtener orientación, consulte la sección "Inundación: evaluación de la recuperación de alimentos" del **EAP**.
- » Cualquier alimento con control de tiempo/temperatura para seguridad (*time/temperature control for safety, TCS*) que no cumpla con lo estipulado en el capítulo 3 no es recuperable.

4) Eliminación

Asegúrese de desechar los alimentos en un área de almacenamiento designada, lejos de donde se encuentran los elementos para preparar los alimentos y otros artículos de almacenamiento, conforme al capítulo 6, 6-404.11.

- » Deseche de manera adecuada los objetos que no sean recuperables, de acuerdo con la sección "Inundación: evaluación de la recuperación de alimentos" del **EAP**.
- » La oficina local del Departamento de Salud y Control Ambiental de Carolina del Sur (*South Carolina Department of Health and Environmental Control, DHEC*) o su compañía de seguros pueden solicitar que el RFE documente el tipo y la cantidad de alimentos que se desechan/eliminan.

5) Reanudación del servicio

El DHEC proporcionará apoyo, en persona o de manera virtual, a los RFE de las zonas afectadas. En cuanto su instalación cumpla las secciones pertinentes de la reglamentación 61-25, lo que puede incluir operar conforme al capítulo 9, 9-8, "Establecimientos temporales de servicio de alimentos", o emplear las disposiciones del **EAP**, las operaciones pueden reanudarse.

Si necesita ayuda, comuníquese con su oficina local del DHEC. Consulte Seguridad alimentaria del DHEC para leer los siguientes documentos: Reglamentación 61-25, Plan de acción de emergencia y Emergencias relacionadas con el agua.