

Guía para la reapertura de establecimientos de hostelería y alimentos tras una inundación

Esta información se refiere a los establecimientos de alimentos o alojamiento autorizados. Adopte las siguientes medidas para su reapertura después de que sus instalaciones y existencias de alimentos hayan sufrido daños debido a inundaciones y cortes de electricidad.

Cierre de las instalaciones

Deberá cerrar sus instalaciones si presenta uno o más de los siguientes peligros:

- Cualquier parte del establecimiento de alimentos se inundó: todas las aguas de una inundación se consideran contaminadas.
- Desbordamiento de las aguas residuales en las instalaciones.
- Las cañerías no drenan y los inodoros no son utilizables por el personal.
- El suministro de agua potable para el establecimiento de alimentos se ha inundado y no se dispone de agua potable de fuentes alternativas o siguiendo las directrices del Aviso de ebullición del agua.
- Los clientes o el personal deben atravesar el agua contaminada por aguas residuales para entrar en las instalaciones.
- No hay electricidad.
- Otros peligros que puedan comprometer la seguridad de los alimentos en las instalaciones.

Reinspección antes de la reapertura

Realice una autoinspección completa para asegurarse de que las operaciones normales pueden reanudarse de forma segura y sin comprometer la seguridad de los alimentos. Entre en el edificio únicamente con precaución y con la orientación de expertos en estructuras y electricidad. Si su establecimiento fue cerrado por el Programa de Alimentos y Hostelería del Departamento de Salud, deberá someterse a una inspección de reapertura por parte del Departamento de Salud antes de volver a abrir.

Desinfección

Descontamine y desinfecte los equipos y las superficies estructurales utilizables. Lave y enjuague bien las superficies antes de desinfectarlas. Siga los procedimientos de descontaminación y desinfección utilizando desinfectantes químicos, por ejemplo, lejía de cloro a una concentración de 100-200 ppm (1 cucharada de lejía en 1 galón de agua potable), amonio cuaternario a una concentración de 200 ppm, u otros desinfectantes aprobados. Una descontaminación adecuada eliminará los microorganismos nocivos, los residuos químicos o la suciedad que puedan suponer un riesgo para la seguridad de los alimentos.

Desecho de productos alimenticios dañados

Deseche todos los alimentos y envases que hayan estado en contacto con las aguas de la inundación, a menos que los alimentos estén en una lata herméticamente cerrada que no haya sufrido daños.

- Destruya los alimentos refrigerados y congelados, como carne roja, carne blanca, huevos con cáscara, ovoproductos y leche, que se hayan sumergido en las aguas de la inundación. En caso de duda, deséchelos.
- Inspeccione los alimentos enlatados y deseche los que estén dañados. Los daños en las latas se manifiestan por hinchazón, fugas, perforaciones, agujeros, fracturas, oxidación profunda extensiva o aplastamiento/abolladura lo suficientemente graves como para impedir su apilamiento normal o su apertura con un abrelatas manual de rueda.
- Deseche los productos en envases con tapones de rosca, tapas a presión, tapones engarzados (botellas de refresco), tapas giratorias, tapas abatibles, tapas de apertura a presión y cierres similares que hayan estado sumergidos en aguas de inundación.
- No recupere alimentos envasados en recipientes de plástico, papel, cartón, tela y similares que hayan sido dañados por el agua.
- Los alimentos preparados comercialmente en latas metálicas o bolsas de retorta que no estén dañados pueden conservarse si se les quita las etiquetas que puedan desprenderse. Lave a fondo las latas, enjuáguelas y a continuación, desinfectelas con una solución desinfectante compuesta por 1 cucharada de lejía por galón de agua potable. Por último, vuelva a etiquetar con un rotulador los envases a los que se les haya retirado la etiqueta, incluida su fecha de caducidad.
- Elimine de forma adecuada y segura los alimentos descartados, de conformidad con la normativa federal, estatal y local sobre almacenamiento, transporte y eliminación de residuos sólidos. Esto debe hacerse para garantizar que estos productos no reaparezcan como mercancía dañada o recuperada para el consumo humano.

Instalaciones físicas

- Si tiene un pozo que se ha inundado, el agua debe desinfectarse y analizarse para confirmar que sea segura tras la retirada de las aguas de la inundación. Si sospecha que su pozo puede estar contaminado, en el sitio web del Departamento de Salud encontrará información sobre los procedimientos de desinfección: healthvermont.gov/health-environment/drinking-water/disinfection (en inglés).
- Si dispone de un suministro público de agua, confirme con la empresa de suministro del agua que dispone de agua potable. Siga la información del Aviso de ebullición del agua si no se confirma que el agua es potable.
- Lave a fondo todas las superficies interiores de las instalaciones físicas (por ejemplo, suelos, paredes y techos), utilizando agua potable, con una solución detergente caliente, enjuagadas para eliminar detergentes y residuos, y tratadas con una solución desinfectante. (Véase la sección anterior sobre desinfección.)
- Prevenga o limpie el moho. Los componentes estructurales del edificio (por ejemplo, paredes, cañerías, techos y sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado) afectados por las aguas de la inundación o con otros daños deben limpiarse, repararse y desinfectarse siempre que sea posible. Retire y destruya los paneles de pared dañados por el agua. Las paredes de cemento dañadas por el moho pueden reacondicionarse.

- Limpie a fondo y libere de residuos todos los sistemas de escape. Consulte con técnicos de servicio profesionales, según sea necesario. Los sistemas de ventilación dañados por el agua que no puedan limpiarse y desinfectarse a fondo deben retirarse y sustituirse. En todos los casos, sustituya todos los filtros de aire de ventilación.

Equipos

- Lave a fondo las sartenes metálicas, los platos de cerámica y los utensilios (incluidos los abrelatas) con jabón y agua caliente. Enjuáguelos y desinfectelos hirviéndolos en agua potable o sumergiéndolos durante 15 minutos en una solución de 1 cucharada de lejía líquida no perfumada por cada galón de agua potable u otro desinfectante autorizado. Siga las instrucciones de la etiqueta del desinfectante para saber la concentración correcta.
- Lave a fondo con agua caliente y jabón los mostradores, el equipo y las superficies que no entren en contacto con los alimentos. Enjuague y, luego, desinfecte aplicando una solución de 1 cucharada de lejía de cloro líquido no perfumada por galón de agua potable u otro desinfectante aprobado. Seque al aire.
- Utilice un lavavajillas o un fregadero de tres cubetas para enjuagar y desinfectar el equipo y los utensilios utilizando agua potable y:
 - Utilice lejía a una concentración de 50 -100 ppm (1/2 cucharada de lejía en 1 galón de agua potable) u otros desinfectantes aprobados para las superficies y el equipo en contacto con los alimentos.
 - Los lavavajillas mecánicos deben proporcionar un enjuague desinfectante final de 50 ppm de cloro (para máquinas de desinfección química) o un enjuague desinfectante final de 180 ° F (para máquinas desinfectantes con agua caliente).
 - Se debe disponer de un kit de prueba autorizado para garantizar la concentración adecuada de desinfectante para la desinfección química y de un termómetro de registro máximo o una cinta termosensible para comprobar que el agua caliente alcance los 180 ° F o que la superficie de los utensilios alcance una temperatura de 170 ° F.
 - Haga funcionar tres veces el lavavajillas vacío a través del ciclo de lavado-enjuague-desinfección. Esto se hace para purgar los conductos de agua y asegurar que el lavavajillas se limpie y desinfecte internamente antes de lavar en él los equipos y utensilios.
- Las vitrinas y los almacenes refrigerados y otros equipos frigoríficos utilizados para almacenar alimentos deben limpiarse de todos los productos contaminados y de sus jugos antes de proceder con la limpieza.
- El equipo de almacenamiento refrigerado debe lavarse a fondo por dentro y por fuera con una solución caliente de detergente y enjuagarse para eliminar detergentes y residuos. Preste especial atención a la iluminación, las zonas de drenaje, las rejillas de ventilación, las esquinas, las grietas y las hendiduras, los tiradores y las juntas de las puertas. Pase una solución desinfectante por todas las superficies limpias. (Véase la sección anterior sobre desinfección.)

- Si el aislamiento, las juntas de la puerta, las mangueras, etc. están dañados por la inundación o por alimentos licuados, sustituya o deseche estas vitrinas y almacenes refrigerados y otros equipos frigoríficos.
- Retire y sustituya todos los filtros de los equipos si no están diseñados para limpiarse *in situ*.
- Sustituya todos los filtros de la máquina de hacer hielo y los filtros del dispensador de bebidas, y descargue todas las cañerías de agua, incluidas las cañerías de vapor de agua y las cañerías de agua de la máquina de hacer hielo, durante 10 a 15 minutos.
- Deseche todo el hielo de las máquinas de hacer hielo. Limpie y desinfecte las superficies interiores (compartimento de fabricación de hielo y depósito de almacenamiento). Haga funcionar la máquina de hacer hielo a través de tres ciclos y deseche el hielo en cada uno de ellos.
- Limpie y desinfecte a fondo todos los fregaderos antes de volver a utilizarlos.
- Inspeccione los equipos para asegurarse de que funcionen y de que se mantengan todos los aspectos de su integridad.
- Los quemadores se deben limpiar a fondo y ser revisados por el departamento de bomberos, la compañía local de servicios públicos o un representante autorizado del servicio antes de su uso.

Preservación de la temperatura de los alimentos

- Verifique que todas las vitrinas de exhibición superior refrigeradas, cámaras refrigerantes y cámaras frigoríficas puedan mantener constantemente temperaturas de conservación frías ($\leq 41^{\circ}\text{F}$ o en estado congelado) antes de colocar los alimentos en ellas.
- Asegúrese de que el equipo de calentamiento pueda calentar a la temperatura de cocción adecuada ($\geq 135^{\circ}\text{F}$) alimentos crudos de origen animal. Asegúrese de que el equipo de refrigeración pueda mantener los alimentos a la temperatura adecuada ($\leq 41^{\circ}\text{F}$).
- Verifique que todos los equipos utilizados para la preparación de alimentos (por ejemplo, cocinar, enfriar y recalentar) funcionen y estén correctamente calibrados antes de su uso.

Origen y recepción de los alimentos

- Todos los alimentos, incluidos los crudos, frescos, congelados, preenvasados, de larga conservación y listos para el consumo, únicamente deben recibirse de una fuente de alimentos autorizada.
- La parte comestible de los productos frescos que ha estado en contacto con las aguas de la inundación se considera adulterada y no debe utilizarse.
- Los alimentos deben ser recibidos por una persona responsable de garantizar que los envases de los alimentos
 - cumplan con los requisitos de temperatura y que estén intactos, sin roturas, marcas, ni otras aberturas. Los alimentos enlatados no deben estar hinchados, ni tener abolladuras o perforaciones en las latas, ni las etiquetas sucias.
- Los alimentos que requieren control de temperatura deben recibirse congelados o a temperaturas inferiores a 41°F para su almacenamiento refrigerado.

Control de plagas

- Asegúrese de que los roedores/plagas que puedan haber entrado en la instalación hayan desaparecido. Retire las plagas muertas y desinfecte toda superficie en contacto con alimentos que haya estado en contacto con ellas.
- Selle todas las aberturas de la instalación para evitar la futura entrada de plagas o roedores.
- Deseche los alimentos sólidos contaminados o en mal estado en recipientes cerrados para su eliminación, a fin de evitar la presencia de roedores y moscas.

Empleados

- Para lavarse las manos, utilice siempre jabón y agua corriente tibia potable (al menos, 100 °F).
- Los desinfectantes de manos solo se pueden utilizar después de lavarse las manos. Los desinfectantes de manos no son eficaces contra los gérmenes de las manos sucias y no sustituyen al lavado de manos con agua y jabón.
- Los empleados no deben tocar los alimentos listos para el consumo directamente con las manos desprotegidas, sino que deben utilizar pinzas, papel de charcutería o guantes desechables de un solo uso.
- Los empleados con heridas abiertas no deben trabajar en la preparación manual de alimentos, ni en superficies limpias y desinfectadas que entren en contacto con alimentos o con utensilios de un solo uso/un solo servicio. Si las heridas infectadas se cubren con una doble barrera impermeable, como un cobertor para los dedos o un vendaje impermeable y guantes de plástico, el empleado puede seguir trabajando con alimentos.
- Los empleados enfermos con vómitos, diarrea o ictericia no deben asistir al trabajo, y no deben regresar hasta al menos 48 horas después de cesados sus síntomas.