Umair A. Shah, M.D., M.P.H.
Executive Director
2223 West Loop South
Houston, Texas 77027
Tel: (713) 439-6000
Fax: (713) 439-6080

Harris County
Public Health
Building a Healthy Community

Michael Schaffer, M.B.A.
Division Director
Environmental Public Health
101 South Richey, Suite G
Pasadena, TX 77506
Tel: (713) 274-6300
Fax: (713) 274-6375

Normas de protección de los alimentos después de un desastre para establecimientos de alimentos

Durante y después de algún desastre, los establecimientos de alimentos pueden ser afectados por fallas de energía eléctrica, agua de inundaciones, contaminación del abastecimiento de agua y daños estructurales a los edificios. Dichos daños pueden afectar el buen estado de su abastecimiento de alimentos y la habilidad de preparar alimentos de forma segura e higiénica. El manejo de los alimentos y técnicas de higiene apropiadas reducirán el riesgo de contaminación de alimentos y de enfermedades.

Los inspectores de salud visitarán todos los establecimientos de comidas en las áreas afectadas tan pronto como les sea posible viajar sin riesgo. Si el establecimiento cerró de manera voluntaria, el inspector de salud verificará que existen las siguientes condiciones antes de que puedan reanudar las operaciones de preparación de alimentos. El inspector de salud puede solicitarle al establecimiento que cierre el establecimiento si ha permanecido abierto y aún existen condiciones no higiénicas o de riesgo.

Antes de reanudar las operaciones de alimentos:

- Todos los alimentos con riesgo y que posiblemente estén en mal estado han sido desechados o puestos fuera de servicio, según las instrucciones a continuación.
- Se han restablecido los servicios de energía eléctrica y de gas. Se han reajustado los cortadores de circuitos eléctricos.
- Funciona correctamente el sistema séptico, de ser pertinente.
- Todo el equipo e instalaciones operan correctamente, incluyendo:
  - ✓ Luz
  - ✓ Refrigeración
  - ✓ Parrillas para lo caliente
  - ✓ Ventilación
  - ✓ Baños
- Agua potable caliente (mínimo 100ºF) y fría, bajo presión, se encuentra disponible para lavado de manos y lavado correcto de trastes.
- La condición de la estructura física de las instalaciones no pone en peligro el manejo sin riesgo e higiénico de los alimentos y el equipo.

El buen estado de los alimentos después de una falla de energía eléctrica

Mantenga las puertas del refrigerador y congelador cerradas el mayor tiempo posible para mantener la temperatura fría.

Alimentos Refrigerados

- Deseche flanes, salsas, comidas a base de crema, carne cortada, aves y rellenos de mariscos para emparedados si han estado sin refrigeración durante 2 horas.
- Deseche todos los demás alimentos bajo refrigeración que pudieran estar en mal estado cuando la temperatura haya alcanzado más de 41ºF durante un periodo de 4 horas o mayor. Use su termómetro para verificar la temperatura de los alimentos.

Alimentos Congelados

- Con la puerta del congelador cerrada, los alimentos por lo general se mantendrán congelados cuando menos un día, posiblemente 2 o 3 días, dependiendo de la calidad del aislante. Los alimentos en congeladores caseros bien ajustados y bien aislados de cuatro pies cúbicos no deberán empezar a descomponerse en menos de 3 días. En congeladores de 12-36 pies cúbicos, los alimentos no deberán empezar a descomponerse en menos de 5 días.
- Si es probable que su congelador no vaya a estar conectado por varios días, el hielo seco puede ayudar a evitar que sus alimentos congelados se echen a perder. Entre más hielo use, mayor tiempo se mantendrá congelado. El hielo seco es costoso y puede ser difícil de conseguir. Si hay un pronóstico de fallas de energía eléctrica o inundación y usted desea usar hielo seco, busque una fuente de abastecimiento con anticipación. Siga procedimientos de seguridad básica al usar el hielo seco.
- Qué tan pronto se descongelan los alimentos depende de:
  - ✓ La cantidad de alimentos en el congelador (un congelador lleno se mantiene frío por más tiempo que uno medio lleno.)
  - ✓ El tipo de alimento (un congelador lleno de carne se mantiene frío por más tiempo que un congelador lleno con productos horneados.)
  - ✓ La temperatura de los alimentos (entre más fríos los alimentos, mayor tiempo se mantendrán fríos)
  - ✓ El congelador (un congelador bien aislado mantiene los alimentos fríos por más tiempo que uno con poco aislante.)
  - ✓ El tamaño del congelador (entre más grande sea el congelador, mayor tiempo se mantendrán fríos los alimentos.)
- Si un alimento congelado que pudiera estar en mal estado, se descongela y todavía está a 41ºF o menor, se puede cocinar y usar inmediatamente.
- Algunos alimentos pueden ser vueltos a congelar sin riesgo si todavía contienen cristales de hielo en el producto o si han permanecido a 41ºF o menor durante no más de 2 días.
- Los helados y otros productos lácteos deben ser destruidos y no pueden ser usados.

Si el agua de una inundación ha cubierto, goteado o se ha filtrado a un paquete de comida, deséchelo. Esto incluye:

- Frutas y legumbres, carne, pescado y huevo frescos.
- Cajas de cartón, aun si el contenido se ve seco, incluyendo cereales, productos de sopa de pasta, arroz y sal.
- Cualquier paquete sellado dentro de una caja grande de papel. Los productos de papel o celofán pueden acumular tierra en los bordes o romperse, haciendo imposible retirar la tierra o desinfectar el producto, por lo que no deben ser usados. Esto incluye artículos como: dulces, cereales, pan, pasteles, goma de mascar, etc.
- Todos los recipientes y empaques abiertos; alimentos en bolsas o botes.
- Latas que estén golpeadas, goteando, hinchadas u oxidadas.
- Latas que fueron lanzadas o se encuentran lejos de su lugar de almacenaje normal.
- Alimentos en recipientes de vidrio, incluyendo recipientes sin abrir con cubiertas de papel encerado, celofán o tela.
- Nueces con o sin cáscara.
- Contenedores con tapa de rosca, ondulada y otros similares, incluyendo bebidas gaseosas en lata, cerveza, vino y otros productos de licor.
- Huevos, ya sea congelados o con cáscara. Se debe destruir el repollo y los pepinillos en proceso de manufactura o a granel (en barriles abiertos).
- Las carnes, ya sea ahumadas, frescas o saladas a excepción de la carne enlatada, no puede ser usada para consumo humano.
- Especies que son enviadas en contenedores tales como papel o cartón.

Destrucción de alimentos que no están en buen estado

- Retire y asegure los alimentos en un área designada para alimentos que hayan sido declarados en mal estado, lejos de las áreas de preparación de comidas y almacenaje de equipo para evitar que se sirvan al público o que se contaminen accidentalmente las instalaciones u otros alimentos.
- Si los alimentos deben guardarse hasta que el distribuidor le otorgue crédito a su establecimiento, marque claramente los alimentos “no están a la venta”.
- Puede guardar alimentos refrigerados en mal estado en un lugar refrigerado lejos de los demás alimentos hasta que el proveedor/distribuidor de alimentos pueda recogerlos para otorgarle crédito.
- Documente el tipo y cantidad de alimentos (y cualquier otra información que requiera su compañía de seguros.) Su inspector de salud le puede pedir estos registros.
- Puede destruir volúmenes pequeños de alimentos con un producto de limpieza (tal como el cloro) y desecharlo en un contenedor cubierto fuera de sus instalaciones.
- Para grandes cantidades de alimentos, puede ser necesario usar los servicios de una compañía de disposición de residuos o enviarlos a un relleno sanitario autorizado.

NOTA: Si usted desea vender los alimentos a una persona que se dedica a recuperar alimentos que no están en buen estado, asegúrese que esté autorizado por el estado. Usted no desea que ningún alimento de su establecimiento entre al abastecimiento de alimentos si no se encuentran en buen estado.

Limpie y desinfecte todas las áreas de preparación y servicio de alimentos

- Platos, utensilios de cocina – ya sea almacenada en una tienda o en un restaurante - debe ser lavada minuciosamente para retirar todo el polvo y el lodo, y debe ser desinfectada o esterilizada en una solución de cloro de 200 ppm (2 onzas de cloro por 1 galón de agua) para materiales de porcelana o vidrio. Sumerja los utensilios y equipo para preparación de alimentos en agua hirviendo durante 10 minutos.
- Se debe tirar platos que estén quebrados.

Agua

Un establecimiento de comida debe tener un abastecimiento suficiente de agua potable (salubre) para el lavado de manos, preparación de alimentos, lavado y desinfección de equipo y otras operaciones del establecimiento

Establecimientos que reciben su abastecimiento de un distrito de servicios de agua

Los distritos de servicios de agua emitirán avisos para hervir el agua o recomendarán no usar el agua si el abastecimiento de agua no es salubre. Póngase en contacto con su distrito de servicios de agua o el departamento de salud si usted no está seguro si ha sido afectado su abastecimiento de agua y no a oído nada de su distrito de servicios.

Establecimientos que usan pozos

No use el agua si el pozo ha estado inundado. Use los procedimientos apropiados para clorinar el pozo. Su inspector de salud le notificará acerca de los procedimientos de clorinación adecuados y de las tomas de muestras requeridas antes de que pueda ser usada el agua.

Consulte las Reglas para Establecimientos de Comida de Texas para obtener un juego completo de los requisitos para operar un establecimiento de comida. http://www.dshs.state.tx.us/foodestablishments/rules.shtm

Favor de llamar al Departamento de Salud Pública y Servicios Ambientales del Condado de Harris (Harris County Public Health and Environmental Services) (713) 274-6300 si tiene cualquier pregunta acerca de un desastre. Estamos aquí para ayudarlo a asegurar que sus operaciones de alimentos se realicen sin riesgo y con higiene y para ayudarlo a reanudar las operaciones de su negocio tan pronto como sea posible después del desastre.

Si el servicio telefónico se ha interrumpido por el desastre, su inspector de salud o los medios de noticias le indicarán otro número al cual dirigirse.

Rev. June 2015