BOLETÍN INFORMATIVO NO. 3-92-DES

DIVISIÓN DE SERVICIOS AMBIENTALES DEL DISTRITO

PROCEDIMIENTOS PARA INSTALACIONES DE ALIMENTOS EN CASO DE UN DESASTRE MAYOR O EMERGENCIA

Durante un gran terremoto u otro desastre, las líneas de agua, alcantarillado y gas natural pueden romperse y quebrarse. Además, las líneas eléctricas y de suministro eléctrico a menudo se rompen y los servicios se interrumpen. Dados estos problemas potenciales, se deben seguir las siguientes pautas.

1. **PROBLEMA**: Se pierde el servicio de agua o se dañan las líneas de agua.
   Si los servicios de agua se interrumpen o se contaminan, el agua de estas líneas no se puede usar para beber, limpiar o cocinar. Las líneas de agua potencialmente contaminadas a los edificios que suministran agua a fuentes de agua potable, cafeteras, máquinas de refrescos y máquinas de hielo no son a salvo para su uso. Los fregaderos utilizados para la limpieza y el lavado de manos tampoco deben ser usados debido al suministro de agua contaminada. Si se utiliza el sistema de agua, existe un gran riesgo de enfermedad o muerte debido a la contaminación de la fuente de agua.

   SOLUCIÓN: Una instalación de alimentos no puede funcionar de manera segura sin una fuente de agua potable (no contaminada). La instalación debe cerrar y esperar a que se restaure una fuente de agua adecuada. El contacto con nuestro Departamento debe ocurrir antes de intentar volver a abrir después de un problema con el sistema de agua.

2. **PROBLEMA**: Apagón eléctrico.
   Si el suministro eléctrico se interrumpe o se corta por completo, los alimentos almacenados en refrigeradores o congeladores pueden echarse a perder, dependiendo de la duración del corte de energía. Si no hay electricidad, NO ABRA estas unidades si es posible. Un refrigerador sin abrir debe ser capaz de mantener una temperatura de 45 ° Fahrenheit o menos por hasta 4 horas. Un refrigerador que se haya abierto puede mantener esta temperatura por menos de 2 horas. Los alimentos fácilmente perecederos generalmente se pueden mantener a temperatura ambiente por hasta una hora sin deterioro ni posibles problemas de salud. (No estamos aprobando que los alimentos fácilmente perecederos se almacenen a temperatura ambiente. Según el código de Salud y Seguridad de California, deben mantenerse a 41 ° Fahrenheit o menos, o 135 ° Fahrenheit o más en todo momento). Los alimentos congelados una vez descongelados no pueden ser congelado.

   SOLUCIÓN: La instalación deberá cerrarse hasta que se restablezca la energía. Concéntrese en la comida y trate de salvar la mayor cantidad posible de alimentos perecederos. Trate de mantener los alimentos fácilmente perecederos a 41° Fahrenheit o menos. Use hielo limpio y no contaminado para ayudar a mantener estos alimentos a la temperatura adecuada. No lo use para consumo humano si han estado por encima de 41°Fahrenheit durante más de 2 horas. Cualquier alimento en mal estado debe colocarse en bolsas de basura de plástico selladas y desecharse en el contenedor de basura. Asegúrese de que las tapas del contenedor de basura estén cerradas para evitar la cría de moscas y el acceso de los roedores.

3. **PROBLEMA**: Problema de la línea de alcantarillado
   Si la línea de alcantarillado se ha roto o roto, cualquier agua o alcantarillado de la instalación de alimentos puede comenzar a retroceder dentro de la instalación o desbordarse fuera de la instalación, o ambos. Esto puede causar posibles problemas de salud y la transmisión de enfermedades a los humanos, y la contaminación de alimentos y equipos.

   SOLUCIÓN: La instalación de alimentos debe cerrar de inmediato y debe comunicarse con nuestro Departamento para su aprobación antes de volver a abrir. Suspenda inmediatamente el uso de todas las instalaciones sanitarias y cualquier descarga de aguas residuales. Intente eliminar y contener las descargas de aguas residuales fuera del edificio para evitar un mayor riesgo para el público, y use cloro o lejía para desinfectar el área. Cualquier alimento, incluidas latas o botellas, contaminadas por las aguas residuales debe desecharse adecuadamente en los contenedores de basura y NO PUEDE lavarse ni reutilizarse. Todos los pisos y equipos contaminados deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente.

4. **PROBLEMA**: Línea de gas rota
   Si las líneas de gas se rompen y el servicio se interrumpe, algunos equipos en la instalación de alimentos no funcionarán, incluidas las estufas para cocinar, las mesas de vapor para alimentos calientes y los calentadores de agua para agua caliente.

   SOLUCIÓN: Las instalaciones de alimentos pueden tener problemas para funcionar sin servicio de gas natural. Si la instalación tiene un calentador de agua a gas, los utensilios de usos múltiples, como platos y cubiertos, no se pueden lavar o desinfectar adecuadamente; se tendrían que usar utensilios de servicio individuales, como platos y vasos de papel o plástico; y cuchillos de plástico, tenedores y cucharas. Además, los empleados no se lavarían adecuadamente las manos, tablas de cortar y otros equipos y utensilios de cocina ya que no habría agua caliente. A menos que la instalación tenga un calentador de agua eléctrico o sea una instalación de alimentos totalmente preenvasados, la instalación debe cerrarse hasta que se restablezca el servicio y luego comunicarse con el Departamento cuando estén listos para volver a abrir.

5. **PROBLEMA**: Fuego
   Los incendios a veces son causados durante un terremoto u otro desastre.

   SOLUCIÓN: Si su instalación de alimentos está involucrada en un incendio, debe ser cerrada de inmediato e inspeccionada por nuestro Departamento antes de reabrirla.

* Documento disponible en un formato alternativo a pedido