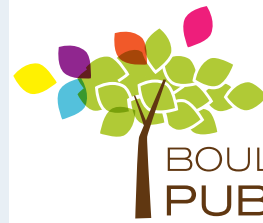


# Después de una catástrofe

## Reapertura de un establecimiento minorista de alimentos

Guía de todos los peligros de los establecimientos minoristas de alimentos al momento de volver abrir después una inundación, interrupción del servicio de agua, retroceso de las aguas residuales, corte de energía eléctrica o de gas, incendio, norovirus, etc.



BOULDER COUNTY  
PUBLIC HEALTH  
*Opportunity for a healthy life.*

A photograph of a red triangular warning sign with a white border and the word "INUNDACIÓN" (FLOOD) written in bold black letters on a white background. The sign is mounted on a black metal frame. In the foreground, a white plastic bag lies on the asphalt. In the background, a white car is driving away on a wet road, splashing water. The scene is set on a sidewalk next to a road.

**INUNDACIÓN**

# Agradecimientos

Agradecemos a las siguientes personas, programas y organizaciones. Sin su participación, aportes y recursos, esta guía no hubiera sido posible:

- Los Centros para el Control de Enfermedades (Centers for Disease Control, CDC) y el programa de capacitación educativo, Capacitación en Salud Ambiental para la Respuesta ante Emergencias (Environmental Health Training in Emergency Response, EHTER)
- Joe Corby, Asociación de Oficiales de Alimentos y Medicamentos (Association of Food and Drug Officials, AFDO)
- Planes de acción de Michigan para los establecimientos minoristas de alimentos ([http://www.michigan.gov/mdard/0,4610,7-125-50772\\_45851-105442--,00.html](http://www.michigan.gov/mdard/0,4610,7-125-50772_45851-105442--,00.html))
- Guía de respuesta en caso de emergencia de salud ambiental (Environmental Health Emergency Response Guide) de los Centros de Práctica Avanzada (Advanced Practice Centers) ([https://www.cdc.gov/nceh/ehs/Docs/EH\\_Emergency\\_Response\\_Guide.pdf](https://www.cdc.gov/nceh/ehs/Docs/EH_Emergency_Response_Guide.pdf))
- Miembros del comité consultivo de seguridad alimentaria del Condado de Boulder
- Jeff Lawrence, director de división, Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado/DEHS
- Otros colaboradores locales y estatales

# Índice

Reapertura de un establecimiento minorista de alimentos después de una catástrofe.....	4
Inundación .....	6
Orden de hervir el agua .....	10
Interrupción del servicio de agua o falta de agua caliente.....	12
Agua con óxido o marrón.....	13
Retroceso de las aguas residuales.....	14
Corte de energía eléctrica.....	15
Corte de gas natural.....	17
Incendio .....	18
Limpieza y desinfección contra el norovirus (virus estomacal).....	20
Información de contacto en caso de emergencia.....	22
Guía de evaluación para la recuperación de productos alimentarios.....	23

# Reapertura de un establecimiento minorista de alimentos después de una catástrofe

Esta guía es para usar después de la catástrofe. Si en este momento tiene una emergencia y necesita respuesta de emergencia inmediata, llame al **911**.

Pueden surgir muchos problemas de salud como consecuencia de las interrupciones después de una catástrofe. Este documento ofrece orientación para los establecimientos minoristas de servicios de alimentos que reanudan su actividad después de una catástrofe natural o de otro tipo. Antes de la reapertura, las "personas a cargo (PAC)" del establecimiento deben llevar a cabo una inspección completa de las instalaciones para asegurarse de que se puedan reanudar las actividades normales de modo seguro sin comprometer la seguridad de los alimentos ni la salud de los empleados.

Normas y reglamentos de los establecimientos minoristas de alimentos de Colorado

***"Si existe un peligro inminente para la salud, como por ejemplo, la ausencia de refrigeración adecuada, la interrupción del suministro de agua, la rotura del sistema de calefacción con agua, la infestación de plagas activa y de las aguas residuales, o el retroceso de las aguas residuales en el establecimiento, el establecimiento debe cesar inmediatamente las actividades con alimentos. Las operaciones no se deben reanudar hasta que el Departamento lo autorice".***

Un "**peligro para la salud inminente**" se define como "**Una amenaza o un peligro importante para la salud que se considera que existe cuando hay pruebas suficientes que demuestran que un producto, una práctica, una circunstancia o un evento causan una situación que requiere la corrección inmediata o el cese de una actividad para evitar lesiones o enfermedades**".

Los establecimientos que deban cesar sus actividades durante una emergencia o aquellos directamente afectados por una catástrofe natural **no** podrán reabrir sus puertas al público hasta que Salud Pública del Condado de Boulder (Boulder County Public Health, BCPH) les conceda dicha autorización.

## Reingreso inicial

Cuando regrese a su establecimiento, tenga en cuenta que puede haber riesgos asociados a la salud. Asegúrese de que se hayan mitigado todos los peligros de forma adecuada, incluidos los peligros eléctricos, el moho, el amianto, los vapores nocivos, los riesgos de enfermedades infecciosas, los productos químicos y otros materiales peligrosos. Es posible que deba ponerse en contacto con un profesional para que lo ayude a mitigar estos riesgos de manera segura. Use siempre el equipo de protección personal adecuado (EPP).

## Materiales peligrosos o fugas de gas

Para su propia protección, si existe la posibilidad de que haya materiales peligrosos o fugas de gas dentro de un edificio, no ingrese al edificio afectado hasta que un higienista industrial u otras autoridades competentes lo autoricen. Use un equipo de protección personal adecuado (EPP) para evitar la exposición a materiales y ambientes contaminados con moho u otros peligros identificados.

## Higienización y desinfección

Independientemente del caso, aplique los procedimientos de desinfección química e higienización en los equipos y superficies estructurales que se puedan recuperar. Al desinfectar, hágalo de una manera que elimine todos los microorganismos nocivos, residuos químicos o suciedad que puedan suponer un riesgo para la seguridad alimentaria. En este documento se usarán las siguientes pautas con respecto a la lejía (vea la página siguiente).

<b>Pautas con respecto a la lejía (8.25%) para la higienización y desinfección de superficies</b>			
<b>Propósito</b>	<b>PPM</b>	<b>Dilución</b>	<b>Tiempo de contacto</b>
Desinfectante de superficies que entran en contacto con alimentos	50-200	1 cucharadita de lejía/ 1 galón de agua*+	2 minutos
Desinfección de rutina	2400	1/2 taza de lejía/ 1 galón de agua*+	5 minutos  Todas las superficies deben enjuagarse y las superficies que entran en contacto con alimentos deben lavarse, enjuagarse e higienizarse correctamente después de la desinfección adecuada
Desinfección contra el norovirus en caso de sospecha de brotes epidémicos	5000	1 taza de lejía/ 1 galón de agua**+	1 minuto  Todas las superficies deben enjuagarse y las superficies que entran en contacto con alimentos deben lavarse, enjuagarse e higienizarse correctamente después de la desinfección adecuada

*\*Las instrucciones para la dilución se basan en las instrucciones de uso de la etiqueta de Clorox Regular Bleach (8.25 % de hipoclorito de sodio) con el número de registro 5813-100 de la EPA. Si se usa un tipo diferente de lejía, deben seguirse las instrucciones de la etiqueta para la higienización de las superficies que entran en contacto con los alimentos y la desinfección de rutina.*

*\*\*Las instrucciones de dilución se basan en estudios sobre la eficacia de la lejía contra el norovirus. La División de Control de Enfermedades y Epidemiología Ambiental del Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado recomienda usar una solución más concentrada (5000 ppm) con un tiempo de contacto menor en situaciones de sospecha de brote epidémico.*

*No se debe usar lejía antisalpicaduras (splashless) ni perfumada.*

Visite [www.boco.org/foodsafety](http://www.boco.org/foodsafety) o llame al 303-441-1564 si tiene preguntas o inquietudes específicas con respecto a la seguridad alimentaria o a su establecimiento. Para ponerse en contacto fuera del horario de atención debido a una emergencia, llame al despacho del condado de Boulder al 303-441-4444.

# Inundación

En caso de inundación, detenga todas las actividades con alimentos si se produce una inundación dentro del edificio que afecte los alimentos, los utensilios, los equipos, las zonas de preparación de alimentos, el servicio de agua, el servicio de lavado de vajilla, etc.

## Productos alimentarios estropeados

- Deseche todos los alimentos y materiales de empaque que hayan quedado sumergidos en el agua de la inundación, a menos que los alimentos estén sellados en una lata comercial que no se haya dañado. Si está en duda, ¡deséchelo!
- Deseche todos los alimentos refrigerados y congelados (por ej., carnes rojas, carnes de aves de corral, huevos con cáscara, productos derivados del huevo y la leche) que hayan quedado sumergidos en el agua de la inundación.
- Inspeccione todos los alimentos enlatados y deseche las latas dañadas. Se considera que una lata está dañada si está abultada, pierde, está perforada, está quebrada, está muy oxidada, o está muy aplastada o abollada de modo que no se puede apilar de forma normal ni abrir con un abrelatas manual con rueda.
- Deseche los productos que estén en envases con tapas de rosca, tapas a presión, tapas corona (por ej., las de las botellas de gaseosas), tapas giratorias, tapas abatibles, tapas que se abren a presión y otros sistemas de cierre similares que hayan quedado sumergidos en el agua de la inundación.
- Deseche los alimentos envasados en papel, cartón, tela, artículos desechables o envases similares que se hayan dañado debido al agua.
- Los alimentos preparados comercialmente en latas de metal o bolsas de retorta que no estén dañadas pueden conservarse si se quitan las etiquetas y se lavan, enjuagan y desinfectan minuciosamente. Vuelva a etiquetar los envases con un marcador e incluya la fecha de vencimiento.
- Asegúrese de que la eliminación de los alimentos se haga de conformidad con las directrices estatales y locales dispuestas en respuesta a la emergencia. Para obtener más orientación, consulte la Guía de evaluación de productos alimentarios al final del documento.

## Suministro de agua

- El suministro de agua municipal se ha verificado y ya no es una amenaza.
- Los establecimientos con pozos que se hayan inundado deberán desinfectar adecuadamente el agua del pozo y probarla para confirmar que sea inocua una vez que el agua de la inundación se haya retirado.

## Instalaciones físicas

- Lave minuciosamente todas las superficies interiores (por ej., pisos, paredes y techos) del establecimiento con una solución de detergente caliente preparada con una fuente de agua segura. Enjuague todas las superficies para eliminar los detergentes y residuos y trátelas con una solución desinfectante.
- Limpie, repare y desinfecte todos los elementos estructurales del edificio (por ej., paredes, tuberías, techo y sistemas de HVAC y de ventilación) afectados por el agua de la inundación siempre que sea posible para evitar la contaminación por moho. Se deben retirar y destruir todos los paneles de yeso dañados por el agua. Es posible que las paredes de cemento y concreto con daños por moho puedan reacondicionarse.
- Limpie muy bien los sistemas y las campanas de extracción y elimine todos los residuos. Consulte a técnicos de servicio profesionales, según sea necesario. Los sistemas de ventilación dañados por el agua que no puedan limpiarse e higienizarse minuciosamente deben quitarse y sustituirse. En todos los casos, reemplace todos los filtros de aire de ventilación.

## Higienización y desinfección

- Use desinfectantes químicos aprobados, por ej., lejía a base de cloro sin perfume a una concentración de 2400 partes por millón, en equipos y superficies estructurales que se hayan contaminado con el agua de la inundación. Desinfecte de manera de eliminar cualquier microorganismo nocivo, residuo químico o suciedad que pueda suponer un riesgo para la seguridad alimentaria.
- Limpieza e higienización secundaria de las superficies que entran en contacto con alimentos: lleve a cabo un paso de lavado, enjuague e higienización adicional en todas las superficies y equipos que entran en contacto con alimentos a concentraciones adecuadas de desinfectante. Para el cloro, use entre 50 y 200 ppm.

Pautas con respecto a la lejía (8.25%) para la higienización y desinfección de superficies			
Propósito	PPM	Dilución	Tiempo de contacto
Desinfectante de superficies que entran en contacto con alimentos	50-200	1 cucharadita de lejía/ 1 galón de agua*+	2 minutos
Desinfección posterior a la inundación	2400	1/2 taza de lejía/ 1 galón de agua*+	5 minutos  Todas las superficies deben enjuagarse y las superficies que entran en contacto con alimentos deben lavarse, enjuagarse e higienizarse correctamente después de la desinfección adecuada

*\*Las instrucciones para la dilución se basan en las instrucciones de uso de la etiqueta de Clorox Regular Bleach (8.25 % de hipoclorito de sodio) con el número de registro 5813-100 de la EPA. Si se usa un tipo diferente de lejía, deben seguirse las instrucciones de la etiqueta para la higienización de las superficies que entran en contacto con los alimentos y la desinfección de rutina.*

*+No se debe usar lejía antisalpicaduras (splashless) ni perfumada.*

## Control de plagas

- Asegúrese de que todos los roedores y plagas que puedan haber entrado al establecimiento ya no estén. Retire las plagas muertas, e higienice todas las superficies que entren en contacto con alimentos y que puedan haber estado en contacto con las plagas.
- Selle todas las aberturas del establecimiento para evitar la futura entrada de plagas o roedores.

## Menú

- Modifique el menú según sea necesario para adaptarse a los cambios de personal, la disponibilidad de alimentos, las limitaciones de los equipos, etc.

## Equipos - General

- Inspeccione todos los equipos para asegurarse de que funcionen y que conserven su integridad en todos los aspectos.
- Deseche todas las vitrinas refrigeradas, los expositores u otros equipos refrigerados si el aislamiento, las juntas de las puertas, las mangueras, etc. se dañaron debido a la inundación o los alimentos líquidos.
- Las cocinas deben limpiarse minuciosamente y un representante de servicio autorizado debe inspeccionarlas antes de usarlas.
- Antes de la limpieza, elimine todos los productos contaminados de todas las vitrinas refrigeradas y los expositores.
- Lave muy bien la parte interior y exterior de los equipos con una solución de detergente caliente y enjuague hasta que no quede detergente ni residuos. Se debe prestar especial atención a las lámparas, las zonas de drenaje, las rejillas de ventilación, las esquinas, las grietas y las hendiduras, las manijas y las juntas de las puertas. Trate todas las superficies limpias con una solución desinfectante adecuada (consulte las instrucciones de más arriba).

# Lista de verificación para la puesta en funcionamiento de los equipos

## Sistemas de filtrado de agua

- Limpie e higienice las carcasas de los filtros de agua.
- Antes de poner en funcionamiento el equipo, se deben sacar y reemplazar todos los filtros si no están diseñados para limpiarlos en el lugar.
- Si están diseñados para limpiarlos en el lugar, siga los procedimientos de higienización recomendados por su fabricante de filtros de agua o su representante de servicio del equipo.
- No se debe volver a poner en funcionamiento ningún sistema que no tenga un cartucho de filtro de agua nuevo.
- Use un lavavajillas o un fregadero de tres compartimientos y una fuente de agua segura para lavar, enjuagar e higienizar los equipos y utensilios:
- Haga funcionar el lavavajillas vacío en el ciclo de lavado-enjuague-higienización tres veces a fin de enjuagar las líneas de agua y asegurarse de que el lavavajillas esté limpio e higienizado internamente antes de que se use para lavar equipos y utensilios.
- Limpie e higienice muy bien todos los fregaderos antes de volverlos a usar.

## Máquinas de hielo

- Realice tres ciclos completos de producción de hielo y deseche todo el hielo que se produzca durante esos ciclos.
- Limpie e higienice el depósito de la máquina de hielo.

## Nebulizadores de frutas y verduras comerciales

- Retire todas las frutas y verduras de los contenedores debajo de los nebulizadores.
- Deje correr agua por los nebulizadores durante al menos 10 a 15 minutos.
- Desconecte, limpie e higienice las boquillas de nebulización si es posible retirarlas.
- Limpie e higienice los contenedores de frutas y verduras antes de volver a llenarlos.

## Dispensadores de bebidas

- Active todas las válvulas de bebida de cada dispensador durante al menos cuatro (4) minutos.
- Retire, limpie e higienice las boquillas dispensadoras y las piezas desmontables relacionadas.
- Si tiene depósito de hielo, límpielo e higienícelo.

## Dispensadores de bebidas congeladas

- Deseche todos los productos dentro de los dispensadores.
- Llame al servicio técnico o siga las recomendaciones del fabricante del equipo para la limpieza e higienización.



## Máquinas de jugo

- Deje correr agua por la unidad durante al menos cinco (5) minutos con el primer sabor.
- Deje correr agua por los demás sabores de la misma unidad durante al menos un (1) minuto.
- Llame al servicio técnico o siga las recomendaciones del fabricante del equipo para la limpieza e higienización.

## Máquinas de café/te

- Prepare y deseche al menos (4) jarras de agua caliente por unidad.

## Mantenimiento de la temperatura de los alimentos

- Verifique que todas las vitrinas abiertas, refrigeradas y de congelación, así como las cámaras de refrigeración y de congelación, mantengan constantemente las temperaturas de conservación en frío (menos de 41°F o en estado de congelación) antes de colocar cualquier alimento dentro.
- Asegúrese de que los equipos para conservar los alimentos calientes puedan calentar a la
- temperatura de cocción adecuada (más de 135°F).
- Verifique que todos los equipos que se usen para la preparación de alimentos (por ej., cocinar, refrigerar y volver a calentar) funcionen y estén correctamente calibrados antes de usarlos.

## Suministro de agua

- Asegúrese de que el suministro de agua sea seguro; consulte la sección de Interrupción del servicio de agua y la sección de Orden de hervir el agua.

## Guía de evaluación para la recuperación de productos alimentarios

- Si está en duda, ¡desechélo! Los alimentos deben estar en buenas condiciones y no deben estar deteriorados, haber estado expuestos a temperaturas inadecuadas, ni estar sucios ni contaminados para que sean aptos para el consumo humano. Gestione la eliminación de acuerdo con las normas y ordenanzas locales.

Daños por inundación/agua		
Producto alimentario	Acción	Explicación/Instrucción
Frutas y verduras frescas	Desechar	Las frutas y verduras pueden absorber los contaminantes.
Envases con tapa rosca, tapa corona, tapa giratoria o chapas de gaseosas que hayan quedado sumergidos o se hayan salpicado	Desechar	No se puede limpiar debajo o alrededor de las tapas. Los envases que se devuelvan a los depósitos o se reciclen se deben vaciar.
Material permeable que haya quedado sumergido (papel, cartón, tela, plástico, etc.)	Desechar	Barrera inadecuada para los contaminantes y el agua.
Envases herméticos que hayan quedado sumergidos o se hayan salpicado (latas, bolsas)	Recuperar	Retire la etiqueta y vuelva a etiquetar, de ser necesario; lave, enjuague e higienice (50 a 200 ppm de cloro), seque, vuelva a etiquetar con toda la información y los códigos necesarios.
Envases herméticos con pérdidas, abollados, oxidados o abultados (latas, bolsas).	Desechar	Posible presencia de bacterias patógenas que pueden producir toxinas letales. Además, no use ningún producto alimentario que tenga olor desagradable ni ningún envase que chorree líquido al abrirlo.
Bebidas Alcohólicas (cerradas con corcho, tapa rosca, tapa giratoria o tapa corona).	Desechar	Consulte a la Oficina de Alcohol, Tabaco, Armas y Explosivos (Alcohol, Tobacco, Firearms, and Explosives, ATF) con respecto al reembolso del impuesto sobre el alcohol (grandes volúmenes).

**Notas:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Nota:** Los alimentos no se pueden almacenar ni preparar en una casa particular.

# Orden de hervir el agua

En el caso de que se haya emitido una "orden de hervir el agua", los establecimientos minoristas de alimentos deben cesar sus actividades y ponerse en contacto con Salud Pública del condado de Boulder. Los establecimientos que tengan la intención de operar cuando haya una orden de hervir el agua solo podrán hacerlo con la autorización de Salud Pública del condado de Boulder. Deberán evaluarse las actividades con alimentos y las fuentes de agua alternativas para cada caso.

Una vez que el suministro de agua ya no se vea amenazado y se haya cancelado la orden de hervir el agua, siga estos pasos antes de la reapertura:

## Lista de verificación para la puesta en funcionamiento de los equipos

### Sistemas de filtrado de agua

- Limpie e higienice las carcasas de los filtros de agua.
- Antes de poner en funcionamiento el equipo, se deben sacar y reemplazar todos los filtros si no están diseñados para limpiarlos en el lugar.
- Si están diseñados para limpiarlos en el lugar, siga los procedimientos de higienización recomendados por su fabricante de filtros de agua o su representante de servicio del equipo.
- No se debe volver a poner en funcionamiento ningún sistema que no tenga un cartucho de filtro de agua nuevo.

### Higienización química comercial y lavavajillas domésticos

- Haga funcionar el lavavajillas vacío en el ciclo de lavado-enjuague-higienización tres (3) veces a fin de enjuagar las líneas de agua y asegurarse de que el lavavajillas esté limpio e higienizado internamente antes de que se use para lavar cualquier equipo y utensilio.

### Preparación de alimentos/Fregaderos de tres compartimientos

- Limpie e higienice antes del uso.

### Máquinas de hielo

- Realice tres ciclos completos de producción de hielo y deseche todo el hielo que se produzca durante esos ciclos.
- Limpie e higienice el depósito de la máquina de hielo.

### Nebulizadores de frutas y verduras comerciales

- Retire todas las frutas y verduras de los contenedores debajo de los nebulizadores.
- Deje correr agua por los nebulizadores durante al menos 10 a 15 minutos.
- Desconecte, limpie e higienice las boquillas de nebulización si es posible retirarlas.
- Limpie e higienice los contenedores de frutas y verduras antes de volver a llenarlos.

### Dispensadores de bebidas

- Active todas las válvulas de bebida de cada dispensador durante al menos cuatro (4) minutos.
- Retire, limpie e higienice las boquillas dispensadoras y las piezas desmontables relacionadas.
- Si tiene depósito de hielo, límpielo e higienícelo.

## Dispensadores de bebidas congeladas

- Deseche todos los productos dentro de los dispensadores.
- Llame al servicio técnico o siga las recomendaciones del fabricante del equipo para la limpieza e higienización.

## Máquinas de jugo

- Deje correr agua por la unidad durante al menos cinco (5) minutos con el primer sabor.
- Deje correr agua por los demás sabores de la misma unidad durante al menos un (1) minuto.
- Llame al servicio técnico o siga las recomendaciones del fabricante del equipo para la limpieza e higienización.

## Máquinas de café/te

- Prepare y deseche al menos cuatro (4) jarras de agua caliente por unidad.

Pautas con respecto a la lejía (8.25 %) para la higienización de superficies			
Propósito	PPM	Dilución	Tiempo de contacto
Desinfectante de superficies que entran en contacto con alimentos	50-200	1 cucharadita de lejía/ 1 galón de agua*+	2 minutos

\*Las instrucciones para la dilución se basan en las instrucciones de uso de la etiqueta de Clorox Regular Bleach (8.25 % de hipoclorito de sodio) con el número de registro 5813-100 de la EPA. Si se usa un tipo diferente de lejía, deben seguirse las instrucciones de la etiqueta para la higienización de las superficies que entran en contacto con los alimentos y la desinfección de rutina.

+No se debe usar lejía antisalpicaduras (splashless) ni perfumada

**Notas:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Interrupción del servicio de agua o falta de agua caliente

El agua es necesaria en la mayoría de los establecimientos minoristas de alimentos para lavarse las manos, limpiar e higienizar las superficies, limpiar las frutas y verduras y preparar la comida. Si no hay agua caliente disponible en su establecimiento, detenga la producción y preparación de alimentos y póngase en contacto con Salud Pública del condado de Boulder.

Durante una catástrofe prolongada, se pueden hacer concesiones para que los establecimientos operen en circunstancias muy limitadas. Se debe obtener la aprobación de Salud Pública del condado de Boulder antes de operar durante una catástrofe prolongada.

El agua potable aprobada para el uso cuando se conceda un permiso especial se limitará a:

- Una fuente de agua potable comercial embotellada.
- Envases de agua portátiles cerrados que contengan agua potable.
- Un tanque de agua potable cerrado para vehículos.
- Un tanque de almacenamiento de agua potable aprobado en las instalaciones.
- Otro, según lo que autorice Salud Pública del condado de Boulder.

### **Lavado de manos**

- Cese todas las actividades de preparación de alimentos. Restrinja las opciones del menú a los alimentos preenvasados que no requieran manipulación adicional. Si el menú no puede limitarse a opciones preenvasadas, cierre el establecimiento hasta que se restablezca el servicio de agua potable.

### **Instalaciones sanitarias**

- Si la interrupción de agua es por menos de dos (2) horas, busque un lugar alternativo convenientemente ubicado para que los empleados lo usen durante las actividades (por ej., un establecimiento cercano).
- Interrumpa las actividades si las instalaciones sanitarias no funcionan.

### **Agua potable**

- Interrumpa las actividades si no hay agua potable disponible para la preparación de alimentos y el lavado de manos (a menos que solamente se sirvan alimentos preenvasados).

### **Agua caliente**

- Asegúrese de que haya agua caliente y fría en todos los fregaderos. Si no se dispone agua en el establecimiento, cese las actividades hasta que haya agua caliente.

### **Cocina**

- Restrinja las opciones del menú a los alimentos preenvasados que no requieran preparación adicional.

### **Hielo**

- Use hielo fabricado comercialmente de fuentes aprobadas.

### **Dispensadores de bebidas**

- Interrumpa el servicio hasta que vuelva a haber agua potable.

### **Limpieza/higienización de equipos**

- A menos que solo se usen artículos desechables, interrumpa el servicio de alimentos hasta que se restablezca el servicio de agua potable y los utensilios, las superficies que entran en contacto con los alimentos y los equipos puedan lavarse, enjuagarse e higienizarse adecuadamente.

### **Lavado de líneas**

- Si se produjo una interrupción de agua por razones biológicas, consulte la lista de verificación "Puesta en funcionamiento de los equipos" para conocer los pasos necesarios para lavar las líneas.

# Agua con óxido o marrón

Ocasionalmente, el agua del grifo del suministro de agua municipal puede desprender óxido, lo que hace que adquiera provisoriamente un color rojo o marrón. Por lo general, la causa es el desprendimiento ocasional de óxido de hierro común de las superficies interiores de las tuberías de agua potable; esto es más habitual en las zonas donde todavía se usan tuberías de hierro fundido sin revestimiento.

Los cambios en la presión o el caudal del agua en el sistema de distribución de agua potable debido al uso de bocas de incendio, los proyectos de construcción, el uso intensivo de agua en zonas concretas o las actividades como la rotura de una tubería principal de agua pueden hacer que el agua se corte y vuelva provisoriamente, lo que causa desprendimiento de óxido.

## Eliminar la coloración

- Deje correr agua fría a máximo caudal por varios grifos durante 15 minutos para ayudar a vaciar el agua con óxido del sistema. Si el agua no sale limpia después de este tiempo, espere 30 minutos y luego vuelva a dejar correr agua por otros 15 minutos.
- Si el agua aún no sale limpia después de esto, póngase en contacto con el proveedor de agua potable de su establecimiento.
- Evite usar agua caliente en la medida de lo posible para ayudar a mantener el agua con óxido fuera del calentador de agua o la caldera.

## Uso de fuentes de agua alternativas

No se conocen peligros para la salud relacionados con el agua con óxido; sin embargo, debido a su sabor y apariencia desagradables, se recomienda que:

- Espere hasta que el agua salga limpia antes de servirla a los clientes para su consumo, incluso para preparar cualquier alimento que requiera agua.
- Evite lavar las superficies y los equipos que entran en contacto con alimentos, e incluso poner en funcionamiento los lavavajillas, hasta que el agua salga limpia.
- Use una fuente alternativa y aprobada de agua embotellada para el consumo de los clientes, la preparación de alimentos y la limpieza de los equipos de alimentos. Use el agua alternativa aprobada para limpiar las superficies que entran en contacto con alimentos mediante: Lavado, enjuague e higienización de todos los equipos y los utensilios para alimentos en un fregadero de tres compartimentos hasta que el agua salga limpia, y luego se puede usar un lavavajillas para el lavado de los utensilios de cocina.
- Lavado, enjuague e higienización de todas las superficies que entran en contacto con alimentos y que no se pueden limpiar en un fregadero de tres compartimentos.

Nota: si se le ha notificado la rotura de una tubería principal de agua en su zona, o si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con Salud Pública del condado de Boulder al 303-441-1564. Para ponerse en contacto fuera del horario de atención debido a una emergencia, llame al despacho al 303-441-4444.

**Notas:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Retroceso de las aguas residuales

Un retroceso de las aguas residuales significa que hay un desbordamiento de las aguas residuales en los equipos o en las instalaciones sanitarias dentro del establecimiento, como por ejemplo en los desagües del suelo. Los reglamentos establecen que el retroceso de las aguas residuales en el establecimiento requiere que este cese inmediatamente las actividades con alimentos hasta que haya recibido la autorización de Salud Pública del condado de Boulder para volver a abrir.

### Guía general en caso de retroceso de las aguas residuales

- Detenga todas las actividades con alimentos, cierre el establecimiento y notifique a Salud Pública del condado de Boulder inmediatamente.
- Saque de servicio cualquier equipo afectado. Asegúrese de que sea seguro, esté operativo y funcione correctamente antes de volver a ponerlo en servicio. Desinfecte e higienice adecuadamente cualquier equipo contaminado.
- Elimine la obstrucción o llame a un servicio de plomería para resolver el problema de retroceso de las aguas residuales.
- Mantenga el tránsito de peatones lejos de la zona donde hay retroceso de las aguas residuales.
- Deseche los alimentos contaminados y los artículos desechables.
- Después de limpiar las aguas residuales, asegúrese de que los suelos, las superficies y los equipos afectados se limpien e higienicen minuciosamente mediante:
- El uso de desinfectantes químicos aprobados, por ej., lejía a base de cloro sin perfume a una concentración de 2400 partes por millón, en equipos y superficies estructurales que se hayan contaminado con las aguas residuales. Desinfecte de manera de eliminar toda la suciedad, los residuos y la mugre perceptibles.
- La limpieza e higienización secundaria de las superficies que entran en contacto con alimentos: lleve a cabo un paso de lavado, enjuague e higienización adicional en todas las superficies y equipos que entran en contacto con alimentos usando concentraciones adecuadas de desinfectante. Para el cloro, use entre 50 y 200 ppm.
- Llame a Salud Pública del condado de Boulder al 303-441-1564 cuando esté preparado para volver a abrir. Para ponerse en contacto fuera del horario de atención debido a una emergencia, llame al despacho al 303-441-4444.

<b>Pautas con respecto a la lejía (8.25%) para la higienización y desinfección de superficies</b>			
<b>Propósito</b>	<b>PPM</b>	<b>Dilución</b>	<b>Tiempo de contacto</b>
Desinfectante de superficies que entran en contacto con alimentos	50-200	1 cucharadita de lejía/ 1 galón de agua*+	2 minutos
Desinfección de rutina	2400	Yi taza de lejía/1 galón de agua*+	5 minutos Todas las superficies deben enjuagarse y las superficies que entran en contacto con alimentos deben lavarse, enjuagarse e higienizarse correctamente después de la desinfección adecuada

*\*Dilution instructions are based on EPA Registration Number 5813-100 labeled instructions for use of Clorox Regular Bleach (8.25% Sodium Hypochlorite). If a different type of bleach is used, the labeled instructions for sanitizing food contact surfaces and routine disinfection should be followed.*

*+Splashless and scented bleach should not be used.*

# Corte de energía eléctrica

La seguridad de los alimentos puede verse comprometida por los cortes de la energía eléctrica, ya que es posible que las unidades de refrigeración no puedan mantener los alimentos a temperaturas seguras, los equipos no funcionen y los calentadores de agua eléctricos no podrán suministrar agua caliente. En general, si el corte de energía dura menos de dos horas, debería ser seguro consumir los alimentos guardados en el refrigerador o el congelador. Mientras no haya energía, mantenga las puertas de los refrigeradores y congeladores cerradas en la medida de lo posible para conservar los alimentos fríos el mayor tiempo posible. Cuando prepare la comida, evite las opciones del menú que requieran refrigeración. Si su establecimiento ha estado sin electricidad durante cuatro horas o más, póngase en contacto con Salud Pública del condado de Boulder.

## Agua caliente

- Los establecimientos de alimentos deben tener agua corriente caliente en todo momento para el lavado de manos, la limpieza, la preparación de alimentos, etc.
- Si sufre un corte de energía eléctrica y tiene un calentador de agua eléctrico, debe cesar las actividades hasta que regrese la energía.

## Equipos

- Verifique que todos los equipos sean seguros, estén operativos y funcionen correctamente.

## Refrigeración

- La refrigeración es una parte esencial de la seguridad alimentaria en los establecimientos minoristas de alimentos. Los alimentos fríos deben conservarse a 41 °F o más fríos para mantener la seguridad alimentaria.
- Registre a qué hora se cortó la electricidad.
- Mantenga las puertas de los refrigeradores y los congeladores cerradas para conservar la refrigeración.
- Una vez que se restablezca la electricidad, compruebe que las unidades de refrigeración funcionen correctamente y mantengan las temperaturas adecuadas.
- Deseche los alimentos posiblemente peligrosos que hayan estado a temperaturas inadecuadas durante más de 4 horas o si no se sabe cuánto tiempo han estado fuera de la temperatura óptima. Los alimentos congelados que permanezcan sólidos pueden volver a congelarse si no muestran signos de daños en el envase.
- Registre todos los alimentos que se desechen.
- Si las superficies de los alimentos se contaminaron con alimentos descongelados, limpie e higienice las superficies antes de reanudar las actividades de manipulación de alimentos. Esto incluye los contenedores de hielo y las máquinas que puedan haberse derretido durante la interrupción del servicio.

## Ventilación

- Interrumpa las operaciones de cocción si no se dispone de ventilación mecánica para eliminar el humo, el vapor o el aire cargado de grasa de la cocción.



## Equipos de cocción

- Si las unidades para conservar los alimentos calientes no funcionan, deje de usarlas y busque métodos alternativos para mantener los alimentos por encima de 135 °F o por debajo de 41 °F. Si no se pueden cumplir los métodos de enfriamiento apropiados o los alimentos estarán fuera de la temperatura adecuada durante más de cuatro (4) horas, deséchelos.
- Deseche todos los alimentos posiblemente peligrosos que se sometieron a procesos de cocción, enfriamiento o recalentamiento si no se cumplieron las temperaturas o los límites de tiempo adecuados. Registre todos los alimentos que se desechen.
- Interrumpa las operaciones de cocción si los equipos de cocción y conservación de temperatura no funcionan.

## Iluminación

- La falta de iluminación artificial puede causar problemas de seguridad personal y en la preparación de alimentos y dificultar la limpieza adecuada de equipos, utensilios y superficies.

## Equipos para el lavado de vajilla

- Si el lavavajillas no funciona, use el fregadero de tres compartimentos como alternativa para lavar, enjuagar e higienizar los utensilios y los equipos. Se debe disponer de agua caliente para que el establecimiento siga funcionando.
- Considere el uso de vajilla desechable hasta que el lavavajillas funcione.

## Generadores

- Nunca use generadores, hidrolavadoras ni otras herramientas que funcionen con gasolina en el interior. Todos ellos producen grandes cantidades de CO que puede acumularse hasta concentraciones peligrosas en minutos. Mantenga los generadores en el exterior; sin embargo, manténgalos alejados de ventanas, puertas y tomas de aire.

Pautas con respecto a la lejía (8.25 %) para la higienización de superficies			
Propósito	PPM	Dilución	Tiempo de contacto
Desinfectante de superficies que entran en contacto con alimentos	50-200	1 cucharadita de lejía/ 1 galón de agua*+	2 minutos

*\*Las instrucciones para la dilución se basan en las instrucciones de uso de la etiqueta de Clorox Regular Bleach (8.25 % de hipoclorito de sodio) con el número de registro 5813-100 de la EPA. Si se usa un tipo diferente de lejía, deben seguirse las instrucciones de la etiqueta para la higienización de las superficies que entran en contacto con los alimentos y la desinfección de rutina.*

*+No se debe usar lejía antisalpicaduras (splashless) ni perfumada*

# Guía de evaluación para la recuperación de productos alimentarios

Si está en duda, ¡deséchelo! Los alimentos deben estar en buenas condiciones y no deben estar deteriorados, haber estado expuestos a temperaturas inadecuadas, ni estar sucios ni contaminados para que sean aptos para el consumo humano. Gestione la eliminación de acuerdo con las normas y ordenanzas locales.

Corte de Energía Eléctrica		
Producto alimentario	Acción	Explicación/Instrucción
Alimentos refrigerados (alimentos posiblemente peligrosos [PHF], control de tiempo y temperatura para la seguridad [TCS] > 41°F por más de 4 horas).	Desechar	
Alimentos refrigerados a más de 41°F por menos de 4 horas.	Recuperar	Deben congelarse o trasladarse a una unidad de refrigeración que funcione correctamente.
Alimentos congelados que permanecieron congelados y no se descongelaron.	Recuperar	
Alimentos congelados parcialmente descongelados que permanecieron a menos de 41 °F.	Recuperar	Deben trasladarse a una unidad de refrigeración que funcione correctamente y cocinarse inmediatamente.
Alimentos enfriados o conservados en caliente de manera inadecuada.	Desechar	Los alimentos en el rango de temperaturas entre 41 °F y 135 °F pueden presentar patógenos y toxinas peligrosas.

## Corte de gas natural

### Agua caliente

- Los establecimientos de alimentos deben tener agua corriente caliente en todo momento para el lavado de manos, la limpieza, la preparación de alimentos, etc.
- Si su establecimiento usa un calentador de agua a gas y sufre un corte de gas natural, debe cesar las actividades hasta que se restablezca el servicio de gas.

### Calefacción

- Si su establecimiento requiere de gas natural para la calefacción general, tome medidas de protección (por ejemplo, deje gotear un poco los grifos, etc.) para evitar la congelación de las tuberías de agua.

### Cocina

- Si su establecimiento tiene un calentador de agua eléctrico pero normalmente usa gas natural para las tareas de cocción, limite su menú a las opciones que no requieren cocinas ni hornos de gas natural para cocinar o recalentar. Todos los alimentos deben cocinarse a las temperaturas adecuadas.

## Incidentes químicos y otras emanaciones nocivas

Los productos químicos pueden contaminar el aire que respiramos, así como el agua, los alimentos, las superficies y las personas. La limpieza adecuada depende de la causa de las emanaciones nocivas. Para minimizar los incidentes químicos en el lugar de trabajo que impliquen materiales peligrosos, el personal debe estar debidamente instruido sobre su uso. Todos los materiales peligrosos deben almacenarse en su envase original, estar debidamente etiquetados y usarse únicamente de acuerdo con las instrucciones. Los materiales peligrosos, como las soluciones de limpieza y los productos químicos, deben almacenarse siempre en una zona separada y bien ventilada, lejos del calor, los alimentos y los artículos desechables. Por ejemplo, los productos químicos de uso cotidiano, como la lejía, pueden ser tóxicos si se mezclan, almacenan o usan de forma inadecuada.

Además, el mal funcionamiento de los equipos también puede generar emanaciones y gases nocivos, como el humo o el monóxido de carbono, que pueden ser peligrosos para los ocupantes del edificio; la mitigación del problema dependerá del equipo.

- Una vez que se haya evacuado la zona afectada y los socorristas se hayan encargado adecuadamente de la respuesta inicial de emergencia, llame al departamento de salud al 303-441-1564 para obtener orientación específica de un higienista industrial para su situación en concreto. Para ponerse en contacto fuera del horario de atención debido a una emergencia, llame al despacho al 303-441-4444.

# Incendio

Si se produce un incendio de gran magnitud en su establecimiento, cese todas las actividades hasta que el Departamento de Salud Pública del condado de Boulder y el Departamento de Bomberos hayan evacuado el establecimiento. Si hay un incendio considerable, es posible que se requiera una revisión del plano o los permisos de construcción. Los alimentos que han estado expuestos a un incendio pueden verse amenazados por cuatro factores: el calor del incendio; las emisiones de humo; los productos químicos que se usaron para combatir el incendio; y el corte de energía como consecuencia del incendio.

## Calefacción

Deseche los alimentos en latas o frascos si estuvieron cerca del calor de un incendio. El calor de un incendio puede activar las bacterias de descomposición de los alimentos. Si el calor es intenso, las latas o frascos se pueden partir o romper y no es seguro consumirlas.

## Emisiones de humo

Los humos tóxicos que se desprenden de los materiales en llamas son uno de los elementos más peligrosos de un incendio. Los humos pueden ser peligrosos y pueden contaminar los alimentos.

## Productos químicos que se usan para combatir incendios

Los productos químicos que se usan para combatir incendios contienen materiales tóxicos que pueden contaminar los alimentos y los utensilios de cocina. Si bien algunos productos químicos pueden estar clasificados como no tóxicos para los seres humanos, pueden ser nocivos si se ingieren. Estos productos químicos no se pueden eliminar lavando los alimentos.

## Corte de energía

Los productos refrigerados se deben desechar si el corte de electricidad duró más de cuatro horas. Vea la sección de "Corte de energía eléctrica".

# Lista de verificación del establecimiento después de un incendio

- Antes de entrar, asegúrese de que el departamento de bomberos confirme que el estado estructural del edificio es bueno y que es seguro ocuparlo.
- Informe a Salud Pública del condado de Boulder sobre el incendio en su establecimiento antes de volver a abrir.
- Verifique si el servicio de agua está operativo. La falta de agua potable probablemente dé lugar al cierre debido a la imposibilidad de lavarse las manos, lavar la vajilla y limpiar el establecimiento adecuadamente.
- Verifique si el sistema de aguas residuales está operativo. La falta de servicios adecuados de aguas residuales tendrá como consecuencia el cierre del establecimiento.
- En caso de retroceso de las aguas residuales, lave, enjuague e higienice todas las superficies que entran en contacto con alimentos. Asegúrese de que los suelos y las superficies también se limpien e higienicen minuciosamente. Consulte la sección "Retroceso de las aguas residuales" para obtener más información.
- Verifique si los servicios eléctricos están operativos; si no lo están, averigüe por cuánto tiempo no habrá energía. Es posible que el establecimiento deba cerrar si no se pueden satisfacer las necesidades operativas esenciales (por ej., mantener los alimentos a las temperaturas adecuadas).

- Verifique que todos los equipos estén operativos y funcionen correctamente.
- Identifique y deseche todos los alimentos posiblemente peligrosos que se hayan mantenido entre 41 °F y 135 °F por más de cuatro horas:
- Controle las temperaturas de la cámara de refrigeración y de la parte superior fría para asegurarse de que estén a 41 °F o menos. Controle las unidades para conservar los alimentos calientes para verificar que los alimentos se mantengan por encima de 135 °F.
- Revise los registros de temperatura de los alimentos para saber cuándo se controlaron las temperaturas por última vez. Sin los registros no hay manera de verificar cuánto tiempo han estado los alimentos fuera de las temperaturas adecuadas.
- Los alimentos que no han estado fuera de las temperaturas adecuadas por más de cuatro horas pueden enfriarse rápidamente (por debajo de 41°F) o volver a calentarse (por encima de 165°F y luego mantenerse calientes por encima de 135°F) para evitar la contaminación.
- Identifique y deseche cualquier alimento o producto desechable posiblemente contaminado que no se pueda limpiar (por ej., vasos de papel, cucharas de plástico, etc.).
- Deseche todas las frutas y verduras sin protección.
- Deseche todas las latas o botellas abiertas. Los productos enlatados que no se hayan dañado ni alterado debido al calor se pueden recuperar si se limpia la parte exterior del envase y se los coloca en una zona de almacenamiento adecuada.
- Deseche los productos en envases vulnerables (por ej., harina, azúcar, arroz o cereales) si los envases se dañaron o alteraron de cualquier manera. Consulte la "Guía de evaluación de productos alimentarios" al final del documento.
- Lleve a cabo un paso de lavado, enjuague e higienización en los equipos y las superficies que entran en contacto con alimentos y que hayan estado expuestos a contaminantes usando concentraciones adecuadas de desinfectante. Para el cloro, use entre 50 y 200 ppm..

<b>Pautas con respecto a la lejía (8.25%) para la higienización y desinfección de superficies</b>			
<b>Propósito</b>	<b>PPM</b>	<b>Dilución</b>	<b>Tiempo de contacto</b>
Desinfectante de superficies que entran en contacto con alimentos	50-200	1 cucharadita de lejía/ 1 galón de agua*+	2 minutos
Desinfección de rutina	2400	taza de lejía/ 1 galón de agua*+	5 minutos  Todas las superficies deben enjuagarse y las superficies que entran en contacto con alimentos deben lavarse, enjuagarse e higienizarse correctamente después de la desinfección adecuada

*\*Las instrucciones para la dilución se basan en las instrucciones de uso de la etiqueta de Clorox Regular Bleach (8.25 % de hipoclorito de sodio) con el número de registro 5813-100 de la EPA. Si se usa un tipo diferente de lejía, deben seguirse las instrucciones de la etiqueta para la higienización de las superficies que entran en contacto con los alimentos y la desinfección de rutina.*

*+No se debe usar lejía antisalpicaduras (splashless) ni perfumada*

# Guía de evaluación para la recuperación de productos alimentarios

Si está en duda, ¡deséchelo! Los alimentos deben estar en buenas condiciones y no deben estar deteriorados, haber estado expuestos a temperaturas inadecuadas, ni estar sucios ni contaminados para que sean aptos para el consumo humano. Gestione la eliminación de acuerdo con las normas y ordenanzas locales.

Incendio		
Producto alimentario	Acción	Explicación/Instrucción
Envases herméticos (latas, bolsas) sin daños debido al calor.	Recuperar	Sin bordes abultados ni uniones rotas; use un paño o un pañuelo limpio para eliminar cualquier residuo en el envase.
Envases herméticos con pérdidas, abollados, oxidados o abultados (latas, bolsas).	Desechar	Posible presencia de bacterias patógenas que pueden producir toxinas letales. Además, no use ningún producto alimentario que tenga un olor desagradable ni ningún envase que chorree líquido al abrirlo.
Alimentos en refrigeradores o congeladores cerrados.	Por determinar	Evalúe el daño debido al humo o el exceso de temperatura
Productos alimentarios expuestos, frutas y verduras.	Desechar	Sujeto a los contaminantes del humo y de los productos químicos de los agentes extintores.
Alimentos en envases de papel, cartón o tela, artículos desechables u otros envases permeables.	Desechar	Todos los alimentos abiertos o alimentos en envases permeables pueden estar contaminados.
Alimentos en envases cerrados de plástico si se pueden limpiar sin contaminar el contenido.	Recuperar	

# Limpieza y desinfección contra el norovirus (“virus estomacal”)

De acuerdo con los CDC, “El norovirus es la principal causa de brotes epidémicos de diarrea y vómitos en los EE. UU. y se propaga rápida y fácilmente. El norovirus se propaga por contacto con una persona infectada, al tocar una superficie contaminada o al comer alimentos contaminados o beber agua contaminada. Las partículas de norovirus pueden incluso flotar en el aire y luego depositarse en las superficies, contaminándolas”.

Método de desinfección con lejía para la limpieza de accidentes de vómitos y fecales (para superficies que pueden tolerar una alta concentración de lejía):

- Consiga un balde de 2 a 5 galones con una tapa.
- La persona que limpie la zona debe usar guantes desechables, mascarilla y bata u overol para evitar el contacto directo con la materia fecal o el vómito, y con cualquier superficie posiblemente contaminada. También se pueden usar lentes de seguridad.
- Prepare una solución desinfectante de lejía mezclando una taza de lejía doméstica sin perfume y 1 galón de agua (esta será una solución de lejía de 5000 ppm). Esta es una solución concentrada, por lo que debe manipularla con cuidado.
- Consiga toallas de papel o trapos desechables para la limpieza.
- Aplique la solución desinfectante directamente en los contaminantes (vómito o heces), cúbralos con las toallas o los trapos desechables y deje que el desinfectante entre en contacto con los materiales durante al menos 10 minutos.
- Recoja cuidadosamente los contaminantes con las toallas o los trapos. Coloque todas las toallas o los trapos en una bolsa de basura.
- Use la solución desinfectante nuevamente para rociar la superficie afectada y límpiela con toallas o trapos limpios.
- Coloque todas las toallas y trapos en una bolsa de basura.
- Aplique desinfectante en la superficie limpia nuevamente y déjelo reposar durante al menos 1 minuto mientras se seca el aire.
- Quítese cuidadosamente los guantes desechables, la mascarilla y la bata o el overol y colóquelos en la bolsa de basura. Si se usan gafas de seguridad, también deben desecharse o rociarlas con una solución de lejía y dejarlas secar al aire.
- Coloque la bolsa de basura que contiene las toallas y los trapos sucios y los guantes, la mascarilla y la bata dentro de otra bolsa de basura. Asegúrese de que las bolsas vayan directamente al contenedor de basura.
- Todas las superficies que se toquen frecuentemente (como los pomos de las puertas, los pasamanos, los botones de los ascensores, los mandos de los grifos, etc.) en las proximidades (en un radio de 25 pies) del lugar donde ocurrió el vómito o el accidente fecal deben limpiarse con la solución de lejía.
- Asegúrese de lavarse las manos después de la limpieza con agua caliente y jabón, frotándose las manos durante al menos 20 segundos. Se puede aplicar un desinfectante de manos a base de alcohol después de lavarse las manos (pero los desinfectantes de manos NO deben sustituir el lavado de manos adecuado con agua y jabón).

La ropa de cama contaminada (sábanas, mantas, toallas, etc.) puede lavarse en agua caliente con detergente y lejía (si la lejía no dañará el material) y secarse en una secadora de aire caliente. Las alfombras y los tapizados sucios son muy difíciles de desinfectar por completo y es posible que no se pueda usar la solución de lejía si se daña el material.

Considere la posibilidad de usar un desinfectante diferente que sea eficaz contra el norovirus y que no dañe el material (consulte el sitio web de la EPA mencionado anteriormente). Puede ser útil limpiar con vapor este tipo de superficies después de limpiar el vómito o la materia fecal. Seque al aire las alfombras y los muebles a la luz del sol después de intentar la desinfección y la limpieza con vapor.

## Superficies que entran en contacto con alimentos

- Desinfección inicial de todas las superficies contaminadas en contacto con alimentos: Use lejía a base de cloro sin perfume a una concentración de 5000 partes por millón (ppm) en equipos y superficies estructurales que se hayan contaminado. Desinfecte de manera de eliminar cualquier microorganismo nocivo, residuo químico o suciedad que pueda suponer un riesgo para la seguridad alimentaria.
- Limpieza e higienización secundaria de las superficies que entran en contacto con alimentos: Haga un paso de lavado, enjuague e higienización adicional en todas las superficies y equipos que entran en contacto con alimentos usando lejía a base de cloro sin perfume a una concentración entre 50 y 200 ppm.
- Deje que las superficies se sequen al aire.

Pautas con respecto a la lejía (8.25%) para la higienización y desinfección de superficies			
Propósito	PPM	Dilución	Tiempo de contacto
Desinfectante de superficies que entran en contacto con alimentos	50-200	1 cucharadita de lejía/ 1 galón de agua*+	2 minutos
Desinfección de norovirus en caso de sospecha de brotes	5000	1 taza de lejía/ 1 galón de agua**+	1 minuto  Todas las superficies deben enjuagarse y las superficies que entran en contacto con alimentos deben lavarse, enjuagarse e higienizarse correctamente después de la desinfección adecuada

\*Las instrucciones para la dilución se basan en las instrucciones de uso de la etiqueta de Clorox Regular Bleach (8.25 % de hipoclorito de sodio) con el número de registro 5813-100 de la EPA. Si se usa un tipo diferente de lejía, deben seguirse las instrucciones de la etiqueta para la higienización de las superficies que entran en contacto con los alimentos y la desinfección de rutina.

\*\*Las instrucciones de dilución se basan en estudios sobre la eficacia del cloro contra el norovirus. La División de Control de Enfermedades y Epidemiología Ambiental del Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado recomienda usar una solución más concentrada (5000 ppm) con un tiempo de contacto menor en situaciones de sospecha de brote epidémico.

+No se debe usar lejía antisplacaduras (splashless) ni perfumada.

**Notas:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



<b>Información de contacto en caso de emergencia</b>			
<b>Nombre</b>	<b>Número de teléfono</b>	<b>Número de contacto de emergencia</b>	<b>Notas</b>
<b>Información del establecimiento</b>			
Gerente			
Oficina regional			
Compañía de seguros			
Proveedor de alimentos			
<b>Emergencia</b>			
Incendio		911	
Policía		911	
Ambulancia		911	
Control de intoxicaciones			
<b>Servicios públicos</b>			
Servicio de agua			
Alcantarillado			
Electricidad			
Gas			
<b>Contratistas</b>			
Reparación de refrigeración			
Plomero			
Electricista			
Transportista de agua con licencia			
Camión refrigerado			
Empresa de suministro de equipos de limpieza			
Especialista en restauración de edificios			
<b>Otros</b>			
Seguridad alimentaria de BCPH	303-441-1564	303-441-1564	Despacho fuera del horario de atención: 303-441-4444
Funcionarios del Código de Construcción de la Ciudad			

# Guía de evaluación para la recuperación de productos alimentarios

Daños Por Inundación/Agua		
Producto alimentario	Acción	Explicación/Instrucción
Frutas y verduras frescas	Desechar	Las frutas y verduras pueden absorber los contaminantes.
Envases con tapa rosca, tapa corona, tapa giratoria o chapas de gaseosas que hayan quedado sumergidos o se hayan salpicado	Desechar	No se puede limpiar debajo o alrededor de las tapas. Los envases que se devuelvan a los depósitos o se reciclen se deben vaciar.
Material permeable que haya quedado sumergido (papel, cartón, tela, plástico, etc.).	Desechar	Barrera inadecuada para los contaminantes y el agua.
Envases herméticos que hayan quedado sumergidos o se hayan salpicado (latas, bolsas).	Recuperar	Retire la etiqueta y vuelva a etiquetar, de ser necesario; lave, enjuague e higienice (100 ppm de cloro), seque, vuelva a etiquetar con toda la información y los códigos necesarios.
Envases herméticos con pérdidas, abollados, oxidados o abultados (latas, bolsas).	Desechar	Posible presencia de bacterias patógenas que pueden producir toxinas letales. Además, no use ningún producto alimentario que tenga olor desagradable ni ningún envase que chorree líquido al abrirlo.
Bebidas alcohólicas (cerradas con corcho, tapa rosca, tapa giratoria o tapa corona).	Desechar	Consulte a la Oficina de Alcohol, Tabaco, Armas y Explosivos (Alcohol, Tobacco, Firearms, and Explosives, ATF) con respecto al reembolso del impuesto sobre el alcohol (grandes volúmenes).
Corte De Energía Eléctrica		
Producto alimentario	Acción	Explicación/Instrucción
Alimentos refrigerados (alimentos posiblemente peligrosos [PHF], control de tiempo y temperatura para la seguridad [TCS] > 41°F por más de 4 horas).	Desechar	
Alimentos refrigerados a más de 41°F por menos de 4 horas.	Recuperar	Deben congelarse o trasladarse a una unidad de refrigeración que funcione correctamente.
Alimentos congelados que permanecieron congelados y no se descongelaron.	Recuperar	
Alimentos congelados parcialmente descongelados que permanecieron a menos de 41 °F.	Recuperar	Deben trasladarse a una unidad de refrigeración que funcione correctamente y cocinarse inmediatamente.
Alimentos enfriados o conservados en caliente de manera inadecuada.	Desechar	Los alimentos en el rango de temperaturas entre 41 °F y 135 °F pueden presentar patógenos y toxinas peligrosas.
Incendio		
Producto alimentario	Acción	Explicación/Instrucción
Envases herméticos (latas, bolsas) sin daños debido al calor.	Recuperar	Sin extremos abultados ni costuras rotas; Utilice un paño o pañuelo limpio para eliminar cualquier residuo del recipiente.
Envases herméticos con pérdidas, abollados, oxidados o abultados (latas, bolsas).	Desechar	Posible presencia de bacterias patógenas que pueden producir toxinas mortales. Además, no utilice ningún producto alimenticio que tenga mal olor ni ningún recipiente que salga líquido al abrirlo.
Alimentos en refrigeradores o congeladores cerrados.	Por determinar	Evaluar daños por humo o abuso de temperatura.
Productos alimentarios expuestos, frutas y verduras.	Desechar	Sujeto a contaminantes en humo y productos químicos de extinción de incendios.
Alimentos en envases de papel, cartón o tela, artículos desechables u otros envases permeables.	Desechar	Cualquier alimento abierto o en envases penetrables puede estar contaminado.
Alimentos en envases cerrados de plástico si se pueden limpiar sin contaminar el contenido.	Recuperar	
Alimentos con daños debido al agua, el calor, el humo intenso o las emanaciones tóxicas	Desechar	La seguridad y la calidad están comprometidas.