



Programa de seguridad alimentaria

Bureau of Environmental Health and Radiation Protection

“Para proteger y mejorar la salud de todos los residentes de Ohio”

Incendios y seguridad alimentaria en una operación de servicios de alimentos

Esté preparado

- Desarrolle un plan con los pasos a seguir en caso de incendio, que deberá incluir los datos de la persona de contacto fuera del horario de trabajo.
- Conserve la información de contacto de personas que pueden prestar asistencia, tales como:
 - Departamento de salud local
 - Departamento de policía
 - Compañía de seguros
 - Compañía de restauraciones por daños causados por inundaciones e incendios
 - Compañías de servicios públicos (electricidad, gas, etc.)
 - Abogado

Operaciones afectadas

La seguridad de los clientes y empleados debe ser la máxima prioridad. Los incendios de cualquier dimensión pueden causar condiciones temporalmente inseguras en los servicios de alimentos.

Un incendio de notificación no obligatoria es cualquier pequeño incendio que se genera en espacios confinados en un servicio de alimentos, y que se extingue mediante el uso de un dispositivo simple, como una toalla húmeda o tapa de sartén. Se debe informar cualquier otro tipo de incendio a la autoridad regulatoria correspondiente.

Los incendios en espacios confinados son aquellos que sólo afectan un espacio reducido o una pieza individual de un equipo, se extinguen con un simple dispositivo que puede apagar el fuego (por ejemplo, un extintor manual) y no es necesario realizar extensas tareas de limpieza. Las zonas no afectadas del establecimiento podrían permanecer en funcionamiento mientras que se realizan tareas de limpieza y reparación.

Se deben suspender las operaciones sin tener en cuenta la dimensión del incendio, si el proceso para apagar el fuego contamina los alimentos, los equipos, los utensilios, la mantelería, los artículos de servicio descartables, etc. Por lo general, este tipo de incendios se asocia con el uso de dispositivos de extinción de incendios de alta presión (por ejemplo, sistema de extinción de incendios con campana de ventilación o equipo profesional del departamento de bomberos). Se podrán reanudar las operaciones solamente después de que se completen las tareas de recuperación.

Se deben suspender las operaciones inmediatamente si el incendio causa daños considerables en los equipos

y/o la estructura de las instalaciones. Se podrán reanudar las operaciones solamente después de que se completen las tareas de recuperación.

Las instalaciones que recibieron una orden o solicitud para detener sus operaciones, no podrán reabrir hasta que la autoridad regulatoria correspondiente otorgue la autorización respectiva.

Recuperación

La recuperación incluye los siguientes pasos necesarios para la reapertura y reinicio de las operaciones normales y seguras:

- Contactar todas las agencias correspondientes para determinar si la estructura del edificio se encuentra en condiciones seguras y si su ocupación está aprobada.
- Si las instalaciones requieren tareas de renovación y reparación, como resultado de los daños causados por el incendio, es posible que los planos necesiten una revisión y que la autoridad regulatoria lleve a cabo una inspección de reapertura.
- Clasificar los alimentos en aquellos que se pueden recuperar y en los que no se pueden recuperar tan pronto como sea posible. *Ver la siguiente página para obtener instrucciones adicionales de recuperación de alimentos.*
- Desechar correctamente los alimentos que no se pueden recuperar.
- Realizar una limpieza general de las instalaciones e higienizar y desinfectar los equipos y utensilios.
- Se podrán ocupar nuevamente las instalaciones únicamente después de que el departamento de bomberos determine que la estructura se encuentra segura.

Consideraciones para la limpieza general

- Se debe efectuar una limpieza y desinfección de todas las zonas afectadas por el incendio.
- Se deben retirar todos los alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos de servicio y uso descartables dañados de las instalaciones, si es necesario.
- Si es necesario retener los alimentos para recibir crédito de los distribuidores, los mismos se deberán conservar separados de otros y claramente marcados con una etiqueta que diga "PROHIBIDA SU VENTA".



Programa de
seguridad
alimentaria

Bureau of Environmental Health
and Radiation Protection

“Para proteger y mejorar la salud de todos los residentes de Ohio”

Incendios y seguridad alimentaria en una operación de servicios de alimentos

Recuperación de alimentos: consideraciones generales

En caso que grandes cantidades de alimentos se encuentren afectados, se podrá intentar recuperar los alimentos ya sea para consumo humano o animal. A continuación, se encuentra una guía de instrucciones para manipular alimentos específicos:

- o **Bebidas embotelladas:** las bebidas sin alcohol en botellas de vidrio son casi imposibles de recuperar, a menos que estuvieran protegidas por un envoltorio externo de plástico o en botellas con tapas a rosca selladas. Además, casi siempre se considera que es imposible recuperar las bebidas sin alcohol en botellas de plásticos debido a la exposición al calor y humo.
- o **Bebidas enlatadas:** se podrán recuperar si los contenidos no han estado expuestos al calor o fuego excesivo. Si es necesario, se deberán limpiar las latas. Si las latas estuvieron expuestas al calor excesivo o se consideran imposibles de limpiar, se deberá destruir todos los contenidos.
- o **Productos lácteos:** se deberá destruir los productos lácteos sin ningún intento de recuperación, debido a la vulnerabilidad de sus envases y requerimientos de temperatura.
- o **Azúcar, dulces, harina, cereales, productos panificados, frijoles secos, arroz y otros granos:** no se deberá intentar recuperar estos productos debido a la vulnerabilidad de sus envases.
- o **Productos en vidrio con tapas a rosca de metal o tapas deslizantes de metal:** esto incluye pepinillos, aceitunas, ketchup, salsas para carne, aderezos para ensalada, jarabes, etc. Estos tipos de envases son imposibles de limpiar o desinfectar debido a la exposición del cierre a rosca, por tal motivo se deberán destruir.
- o **Alimentos refrigerados y congelados:** por lo general, no es posible recuperar este tipo de alimentos, a menos que se encuentren almacenados en una habitación frigorífica o de congelación completamente sellada o en un refrigerador o congelador de gabinetes y el suministro eléctrico no haya sido interrumpido durante períodos prolongados. Estos alimentos se deberán trasladar a una unidad de almacenamiento adecuada para conservar el producto.

- o **Productos frescos o secos:** en general, no es posible permitir la recuperación de este tipo de alimentos; por lo tanto, todos estos productos se deben destruir.
- o **Productos enlatados:** en caso que los daños causados por el calor y el agua sean mínimos, es posible recuperar los productos enlatados rápidamente, mediante la limpieza de las superficies externas y, su posterior traslado, a una zona de almacenamiento adecuada alejada del lugar del incendio.
- o **Artículos de servicio descartables:** el operador y regulador debe considerar los residuos de hollín, incluso en los artículos de servicio descartables que se encuentran aún en las fundas de plástico, debido a la electricidad estática y efecto de transferencia. Algunos operadores y reguladores podrían considerar que es posible limpiar las fundas y, debido a que los artículos se encuentran envueltos, son aptos para uso, cuando en realidad es posible que no lo estén.

Eliminación de alimentos

Si se determina que los alimentos se deben desechar:

- o Las instalaciones deberán documentar el tipo y cantidad de alimentos, costos y razones que fundamentan su eliminación para efectos del seguro y disposiciones regulatorias.
- o Los alimentos se deben trasladar a un área de almacenamiento designada para alimentos no aptos para el consumo en contenedores de basura con tapa y seguros, lejos del área de preparación de alimentos y almacenamiento de equipos, u otras áreas aisladas para prevenir que se sirvan al público o que se contaminen accidentalmente las instalaciones y demás alimentos.
 - Los volúmenes pequeños de alimentos para desechar se pueden desnaturalizar con un producto de limpieza (como el cloro) y colocar en un contenedor de basura con tapa fuera de las instalaciones.
 - Los volúmenes grandes de alimentos se deberán colocar en contenedores de basura con tapa en un lugar seguro y eliminar por una compañía recolectora de residuos lo antes posible, adicionalmente, se deben desnaturalizar previamente.