



# Planes de emergencia para los establecimientos que venden productos comestibles al detalle

Michigan




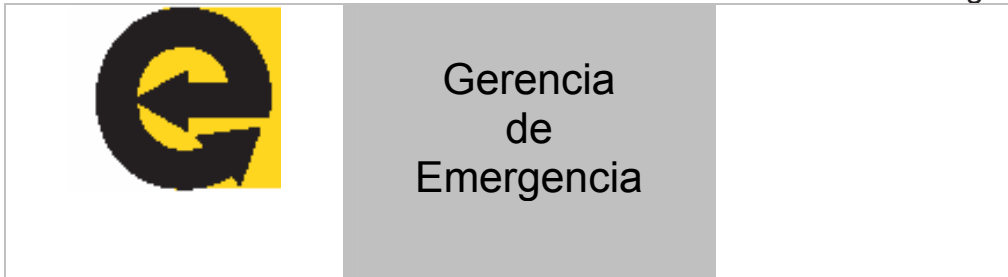
Gerencia  
de  
Emergencia

Preparación  
Respuesta  
Recuperación  
Prevención

# Planes de emergencia para los establecimientos que venden productos comestibles al detalle

## Michigan

	<p>Gerencia de Emergencia</p>	<p>Preparación Respuesta Recuperación Prevención</p>
---	---------------------------------------	--



## **Planes de emergencia para los establecimientos que venden productos comestibles al detalle**

Guía práctica para que las tiendas distribuidoras de productos comestibles y los establecimientos de servicio de comidas al detalle puedan planear y responder a emergencias capaces de crear peligros potenciales a la salud pública.

Producida por  
El Departamento de promoción de la salud y el bienestar de Detroit  
(Detroit Department of Health and Wellness Promotion)  
El Departamento de salud de Macomb County  
(Macomb County Health Department)  
El Departamento de agricultura de Michigan  
(Michigan Department of Agriculture)  
La Asociación de restaurantes de Michigan  
(Michigan Restaurant Association)  
El Departamento de salud del Condado de Oakland  
(Oakland County Health Department)

[www.michigan.gov/mda](http://www.michigan.gov/mda)

## Tabla de Contenido

### Introducción

- 3 Responsabilidades de los titulares de patentes comerciales y las autoridades reguladoras durante una emergencia
- 4 Planificación por adelantado

### Planes de emergencia para

- 10 **EI** Interrupciones del flujo eléctrico
- 16 **WI** Interrupciones del servicio de agua
- 22 **CW** Contaminación del agua suministrada (biológica)
- 28 **SB** Reflujo de aguas negras
- 37 **FI** Incendios
- 44 **FL** Inundaciones
- 51 **VS** Limpieza de vómitos y material fecal

### Autoridad legal

- 56 Código de alimentos / Autoridades de las leyes alimenticias

### Contactos en caso de emergencia

- 60

## **Plan de acción para casos de emergencia Introducción**

### **Responsabilidades de los titulares de patentes comerciales y de las autoridades reguladoras durante una emergencia**

#### **Titular de la patente comercial**

##### **Caso único e individual**

En caso de un inminente peligro a la salud, relacionado con la interrupción del servicio eléctrico, o del suministro de agua, o con la contaminación del agua, o con un incendio, o con un reflujó de aguas negras en un determinado establecimiento, el titular de la patente deberá:

1. Evaluar la situación. Interrumpir inmediatamente sus operaciones si no se puede mantener una operación segura siguiendo un procedimiento alternativo.
2. Avisar a las autoridades reguladoras acerca del peligro inminente a la salud y discutir procedimientos alternativos que se pueden seguir. Determinar si el problema se difunde.
3. Seguir los procedimientos de emergencia correspondientes en caso de que así lo mande la autoridad reguladora, o cesar las operaciones hasta que la autoridad reguladora conceda el permiso de reapertura.

##### **Emergencias colectivas**

En caso de un inminente peligro a la salud, relacionado con la interrupción del servicio eléctrico, o del suministro de agua, o con la contaminación del agua, o con un incendio, o con un reflujó de aguas negras en numerosos establecimientos de una comunidad, el titular de la patente deberá:

1. Llevar a cabo una evaluación de la operación con relación al peligro a la salud, a fin de determinar la viabilidad de una operación segura, según las leyes alimentarias del estado de Michigan (Michigan Food Law 2000).
2. Cerrar su establecimiento, en caso de que una operación segura no pueda asegurarse.
3. En caso de que una operación segura pueda garantizarse, el establecimiento podrá permanecer abierto, siempre y cuando se ejecute el correspondiente plan de acción para casos de emergencia.

### **Autoridad reguladora**

La autoridad reguladora deberá:

1. Responder prontamente a los casos individuales que presenten peligros inminentes a la salud, y ofrecer una orientación que permita a los titulares de patentes reanudar sus operaciones cuanto antes.
2. Permitir a los titulares de patentes evaluar, en situaciones de emergencia, la seguridad de los productos alimenticios en sus establecimientos, y permitirles proceder con su plan de acción para casos de emergencia
3. Comunicarse con los sectores interesados durante emergencias colectivas, utilizando medios de comunicación de masas, líneas calientes, páginas web, etc.
4. Estar alertas durante las emergencias colectivas, para asegurarse el acatamiento de los titulares de patentes a los planes de emergencia.
5. Ejercer su poder coercitivo, a fin de proteger la salud pública.

## **Introducción al plan de acción para casos de emergencia Planificación por adelantado**

Es, por tanto, importante planificar con la debida antelación y estar preparados. Debería considerar el tipo de peligro al cual su negocio es más vulnerable, y tomar las debidas precauciones para minimizar el impacto de sus ocurrencias. Por ejemplo, dentro de los peligros inminentes a la salud enumerados en este documento, las estadísticas demuestran que los apagones son los más frecuentes. Pregúntese lo que haría si su negocio sufriera hoy un apagón.

¿Qué haría usted si el apagón se prolongara durante un largo período de tiempo, fuera extenso, y si mucha gente compitiera para conseguir hielo, baterías, generadores, camiones refrigerados, etc.? ¿Sobreviviría su negocio?

Según la administración de archivos y registros nacionales (National Archives and Records Administration):

- Un 43% de las compañías afectadas por un desastre nunca reanudan sus operaciones.
- Un 29% de los que reabren sus negocios quiebran durante los dos años siguientes.

El alto costo de los empleados inactivos, los costos asociados a la pérdida de personal, el aumento en el trabajo y las pérdidas materiales relacionadas con el desastre, la pérdida de inventario, otros costos en efectivo, los negocios perdidos y el lucro cesante, la pérdida de lealtad por parte de la clientela, y la pérdida de confianza de la clientela producen sus efectos negativos.

La siguiente lista de control servirá para ayudarle a iniciar su respuesta de emergencia:

## Problemas relacionados con el suministro de agua

- Preparar un "menú de emergencia", que incluya recetas para alimentos que no requieran agua, o muy poca agua, para su preparación.
- Acumular un inventario de artículos desechables, que pueda utilizar durante un plazo de tiempo razonable.
- Mantener un inventario de agua embotellada.
- Mantener un inventario de envases para transportar agua.
- Mantener un inventario de guantes desechables y desinfectante de manos.
- Llegar a un acuerdo comercial con un proveedor de agua embotellada o transportador licenciado de agua potable, que pueda garantizar un suministro alternativo de agua en casos de emergencia.
- Ubicar fuentes locales de agua pública y puntos donde envases puedan ser llenados de agua potable.
- Desarrollar un plan de contingencia para los cuartos de baño. En caso de interrupción del suministro de agua, ¿dónde encontrarán, usted y sus empleados, cuartos de baño utilizables?
- Llegar a un acuerdo comercial con un proveedor de hielo, que le garantice un suministro alternativo de hielo en casos de emergencia.
- Mantener al día la información de contacto con los que puedan ayudarle, como, por ejemplo, plomeros, perforadores de pozos de agua, empresas de servicios públicos, proveedores de hielo y agua, el departamento de salud de su localidad, la oficina regional de la MDA, las frecuencias de las estaciones de radio, etc.
- Preparar una lista de los equipos que utilizan agua en su establecimiento, así como un plan de contingencia que describa lo que haría si le interrumpieran el flujo de agua o si el agua estuviera contaminada. Utilizar los planes de acción para casos de emergencia como guía para ayudarle a describir las medidas que tomaría en su propio establecimiento.

## Interrupción del flujo eléctrico

- Los apagones son los más frecuentes desastres causados por el hombre. Las estadísticas indican que el apagón promedio dura unas cuatro horas. El apagón de agosto del 2003,
- Que afectó a grandes zonas del noreste del país, duró cuatro días.
- Considere el acceso a una planta generadora de electricidad que pueda utilizar en casos de emergencia. Asegúrese de que el generador tenga la capacidad de operar equipos esenciales, tales como refrigeradores y congeladores, bombas, iluminación de emergencia, calentadores de agua, etc. Asegúrese de que su personal esté entrenado para operar el equipo de emergencia con toda seguridad. Informe a la empresa de electricidad que usted está utilizando una planta generadora, como medida de precaución y en protección de los empleados de la empresa de electricidad. Considere buscarse un camión refrigerado que pueda ser llevado a su establecimiento en caso de emergencia.
- Considere asegurarse el acceso a un almacén refrigerado con una planta generadora de respaldo, donde pueda guardar, en envases aislados, sus productos alimenticios que necesiten refrigeración.
- Prepare de antemano un "menú de emergencia", que incluya recetas de alimentos que no requieran cocción, debido a que su sistema de ventilación ya no podrá sacar el humo, el vapor, la grasa en el aire, etc.
- Prepare un plan para minimizar la pérdida de alimentos refrigerados. El abrir las puertas de los equipos de refrigeración hará que los alimentos se calienten más rápidamente. ¿Cuál es su estrategia de prevención de pérdidas?
- Si piensa usar hielo para mantener fríos los alimentos, ¿dónde encontrará hielo, en momentos de escasez y alta demanda?
- El hielo seco no deberá usarse en espacios cerrados (por ejemplo: congeladores) debido al potencial de acumulación de dióxido de carbono.
- La calefacción, el aire acondicionado, los sistemas de seguridad, las computadoras, las cajas, la iluminación y otros sistemas podrían no operar.
- Prepare un plan para atender estos problemas.
- Mantenga la información de contacto con las personas que podrían ayudarle,
- Como, por ejemplo, las empresas de servicios públicos, el servicio de recogida de basura, proveedores de hielo, empresas de camiones refrigerados, almacenes de productos alimenticios, servicio de bombeo de pozos sépticos, el departamento de



sanidad local, la oficina regional de la MDA, las frecuencias de radio de las estaciones, etc.

- Prepare una lista de los equipos que utilizan electricidad en su establecimiento, así como un plan de contingencia describiendo lo que haría si le interrumpieran el flujo eléctrico. Utilice los planes de acción para casos de emergencia como guía para ayudarle a describir las medidas que tomaría en su propio establecimiento.

### **Reflujo de aguas negras** **SB**

- Prepare una lista de sus equipos que utilizan canales de drenaje. Qué medidas específicas tomaría usted si cada equipo dejara de operar debido problemas de drenaje? Utilice los planes de acción para casos de emergencia como guía para ayudarle a describir las medidas que tomaría en su propio establecimiento.
- Desarrolle un plan de contingencia para los cuartos de baño. Si el sistema de drenaje dejara de funcionar, ¿dónde usted y sus empleados encontrarían cuartos de baño utilizables?
- Mantenga la información de contacto con los que puedan ayudarle, como, por ejemplo, plomeros, servicios de limpieza de drenajes, empresas de servicios públicos, servicios de bombeo de pozos sépticos, el departamento de salud de su localidad, la oficina regional de la MDA, etc.
- Desarrolle un plan de comunicación con el personal clave de su organización. Mantenga a mano en todo momento una lista de contactos de emergencia.
  - Considere la adquisición de un teléfono que se conecte a un enchufe, en vez de otro que dependa del flujo eléctrico para su operación.
  - Utilice un servicio que pueda ofrecer una comunicación continua en caso de interrupción del fluido eléctrico.
  - Planifique cómo comunicar documentos importantes y otra información, sin el uso de computadoras o máquinas de fax.

### En caso de incendio **FI**

- Coloque el número de teléfono del cuerpo de bomberos en lugar visible, cerca de cada teléfono.
- Pídale al jefe del cuerpo de bomberos de su localidad una evaluación para determinar si hay peligro de incendio.
- Prepare un plan para saber qué hacer en caso de incendio. Organizar un simulacro de incendio, con fines de práctica.
- Asegúrese de que su extintor de incendios esté cargado y que las inspecciones de sus sistemas estén al día.
- Mantenga su información de contacto con las personas e instituciones que podrían ayudarle, tales como el cuerpo de bomberos, la policía, su aseguradora, la empresa de restauración de daños causados por el agua y el fuego, las empresas de servicio público, su abogado, el departamento de salud local, la oficina regional de la MDA, etc.

### En caso de inundación **FL**

- Determine si los productos alimenticios y otros productos que podrían dañarse con el agua se encuentran en zonas inundables, si están en posición elevada con relación al piso, si no se encuentran bajo agua o de las líneas del alcantarillado, etc.
- Prepare un plan para monitorear y mantener las bombas de pozos sépticos, los canalones de desagüe, la plomería, las superficies exteriores, y cualquier otro elemento que tenga que ver con las inundaciones.
- Mantenga al día su información de contacto con las personas e instituciones que podrían ayudarle, tales como plomeros, electricistas, negocios locales de arriendo de equipos, el cuerpo de bomberos, la policía, su aseguradora, la empresa de restauración de daños causados por el agua, las empresas de servicio público, de recogida de basura, el departamento de salud local, la oficina regional de la MDA, etc.

Planes de emergencia para

# Interrupción del flujo eléctrico



## Plan de acción para casos de emergencia Interrupción del flujo eléctrico

*Para definir los peligros inminentes a la salud en este plan de emergencia, definimos los apagones prolongados como los que duran **dos horas o más**. En casos únicos, que afecten a un solo establecimiento, se recomienda que el titular de la patente anote la fecha y la hora del apagón, notifique a la autoridad reguladora al momento del apagón y ponga en marcha su plan de acción para casos de emergencia. Después de dos horas, el titular de la patente comercial deberá cerrar y avisar a la autoridad reguladora.*

### I. Evaluación

En caso de una emergencia que tenga que ver con apagones o interrupciones en el suministro eléctrico, los establecimientos deberán adoptar medidas apropiadas, luego de una evaluación de múltiples factores, que deberán incluir, sin limitaciones:

- La complejidad y alcance de las operaciones relacionadas con los productos alimenticios
- La duración de la emergencia
- El impacto sobre otras infraestructuras y servicios (por ejemplo: suministro de agua).
- La disponibilidad de procedimientos alternos que pudieran utilizarse para satisfacer los requisitos de las leyes alimenticias (Food Code).

El gerente del establecimiento de servicio, procesamiento o distribución de productos alimenticios (o "encargado") es el responsable de llevar a cabo las evaluaciones iniciales y rutinarias que aseguren el cumplimiento de los requisitos de seguridad y pureza de los alimentos.

### II. Respuesta

Los siguientes son procedimientos alternos temporales que deberían ser adoptados para tratar ciertas operaciones afectadas por apagones prolongados.

#### Operaciones afectadas

**Refrigeración:** El equipo de refrigeración ha dejado de funcionar.

Procedimientos alternos

- Anote la hora de inicio del apagón  
Y
- Vigile y anote las temperaturas de los productos alimenticios cada 2 horas (vea la tabla en la sección III. Recuperación).
- Mantenga cerradas las puertas de los equipos de refrigeración

El

- Empaque los alimentos potenciales peligrosos con hielo seco o procesado industrialmente (vea las precauciones relacionadas con el uso del hielo seco en la "sección de planificación").
- No ponga comida caliente dentro de los equipos de refrigeración.
- Vea la tabla de la sección de "Recuperación" de esta guía, que trata la disposición de productos alimenticios potencialmente peligrosos.

**Ventilación:** No hay ventilación mecánica disponible para eliminar el humo de la cocina, el vapor, la grasa en el aire, etc.

Procedimientos alternos

- Interrumpa todas las operaciones de cocina.

**Iluminación:** Falta de iluminación artificial para la seguridad personal, la preparación y manejo de las comidas, la limpieza de los equipos y utensilios, y de las instalaciones.

Procedimientos alternos

- Limite las operaciones a las horas de sol. Lleve a cabo sus operaciones cuando puedan ser ejecutadas con seguridad, a la luz del día.
- Utilice otras fuentes de iluminación (baterías, velas, etc., siempre y cuando lo permitan las leyes contra incendios). Limite sus operaciones a los procedimientos que puedan ser ejecutados con seguridad utilizando fuentes alternas de iluminación.

**Equipo de cocina:** El equipo de cocina ha dejado de funcionar.

Procedimientos alternos

- Evalúe el tiempo y la temperatura para determinar si las comidas deberán ser botadas. Bote los alimentos potencialmente peligrosos en proceso de cocción o recalentamiento que no alcancen una temperatura final segura.

**E**

- Interrumpa las operaciones de la cocina.

**Calentador de comidas:** El equipo para mantener calientes ciertos productos alimenticios ha dejado de funcionar

Procedimientos alternos

- Anote la hora de inicio del apagón.  
Y
- Deseche la comida que podría dañarse a una temperatura inferior a los 135 grados F, durante más de 4 horas.  
O
- Utilice una fuente alterna de calor, como, por ejemplo “calor enlatado”, y vigile la temperatura cada hora. Nota: Si el flujo eléctrico regresa después de 4 horas, recaliente la comida a una temperatura de 165 grados F.

**Equipo de lavaplatos:** El equipo de limpieza y desinfección o esterilización de vajillas y utensilios ha dejado de funcionar.

Procedimientos alternos

- Utilice el fregadero de tres compartimientos, si está disponible  
O
- Utilice cubiertos desechables  
Y
- Interrumpa las operaciones que generen utensilios y cubiertos sucios.

**Agua:** El pozo de suministro de agua ya no produce agua

Procedimientos alternos

- Vea los procedimientos a seguir durante la interrupción del suministro de agua.

**Disposición de aguas negras o residuales:** Las bombas del alcantarillado han dejado de funcionar

Procedimientos alternos

- Interrumpa todas las operaciones. Contacte al departamento local de salud, para que le indiquen las opciones posibles.

**Calentador de agua eléctrico:** No hay agua caliente

Procedimientos alternos

- Caliente el agua en una cocina de gas.

### III. Recuperación

La recuperación tiene que ver con las medidas a tomar para reabrir el establecimiento comercial o industrial y el regreso a sus operaciones normales.

Los establecimientos de servicio, procesamiento o distribución de productos alimenticios a los que se les haya ordenado el cese de operaciones, podrían no reabrir hasta que las autoridades reguladoras les concedan el permiso correspondiente.

Vea la sección de "Interrupción prolongada en el suministro de agua" del plan de acción para casos de emergencia, para informarse acerca de las consideraciones relacionadas con las recuperaciones y el suministro de agua.



#### Guía de seguridad de los alimentos refrigerados

Al restablecerse el flujo de electricidad, la siguiente tabla deberá ser utilizada como guía de manejo de alimentos potencialmente peligrosos guardados en refrigeradores que perdieron su fuente de energía. En caso de duda, ¡deséchelo!

Tiempo	42 – 45° F	46°F a 50°F	50°F o mas
0-2 horas	PHF Se puede vender	Inmediatamente enfrié PHF a 41°F o menos dentro de 2 horas	PHF No se puede vender Destruya la comida
2-3	PHF Se puede vender, pero debe de helarse a 41°F o menos dentro de 2 horas	Inmediatamente hele PHF a 41° o menos dentro de 1 hora	
4	Inmediatamente hele PHF a 41° o menos dentro de 1 hora	PHF No se puede vender Destruya la comida	
5+	PHF No se puede vender Destruya la comida		



**Las comidas congeladas** sólidas o semisólidas podrán ser recongeladas, siempre y cuando sus envolturas o paquetes no muestren evidencia de descongelamiento, tales como manchas, roturas y otros daños físicos, evaporación o daños a los envases.

**Los puntos más importantes a considerar en cuanto al restablecimiento de las operaciones normales, al regreso del flujo eléctrico, son:**

- Restablecimiento total del suministro eléctrico, de agua y/o de gas.

- Que todos los interruptores automáticos de seguridad hayan sido debidamente reconfigurados.
- Que todo el equipo e instalaciones estén operando debidamente, con inclusión de: la iluminación, la refrigeración (regreso a una temperatura operativa de 41 F o menos), mantenimiento de altas temperaturas para algunos alimentos, suministro de agua, funcionamiento de las bombas de aguas residuales, y restablecimiento de los servicios sanitarios.
- Superficies en contacto con los alimentos, limpieza y esterilización de equipos y utensilios, antes del restablecimiento de las operaciones de manejo de productos alimenticios. Esto incluye los depósitos de hielo en las máquinas de hielo, en las que el hielo se descongeló durante el apagón.

### Disposición de comidas y productos alimenticios:

Pequeñas cantidades de productos alimenticios podrán ser desnaturalizadas (como, por ejemplo, con cloro, detergentes o cualquier producto de limpieza, para convertir los productos en algo inservible) y ser colocadas en zafacones externos para su disposición. Para desechar grandes cantidades de comida, su firma deberá contactar a una empresa de disposición de desperdicios, para su transporte inmediato a un vertedero autorizado. Para una lista de vertederos autorizados, visite la página web del Michigan Department of Environmental Quality, en [www.michigan.gov/deq](http://www.michigan.gov/deq) (presione "waste / solid waste / solid waste facilities").

Una etiqueta de advertencia deberá ser colocada en los paquetes de alimentos desnaturalizados para alertar a los posibles interesados que los mismos son "venenosos".



Plan de acción para casos de emergencia  
**Interrupción del servicio de agua**



## Plan de acción para casos de emergencia Interrupción del servicio de agua

*Para definir los peligros inminentes a la salud en este plan de emergencia, definimos las interrupciones prolongadas del suministro de agua como las **que duran dos horas o más**. En casos únicos, que afecten a un solo establecimiento, se recomienda que el titular de la patente anote la fecha y la hora de la interrupción en el suministro de agua, notifique a la autoridad reguladora al momento de la interrupción y ponga en marcha el plan de acción para casos de emergencia. Después de dos horas, el titular de la patente comercial deberá cerrar y avisar a la autoridad reguladora.*

### I. Evaluación

En caso de una emergencia que tenga que ver con una interrupción en el suministro de agua, los establecimientos deberán adoptar medidas apropiadas, luego de una evaluación de múltiples factores, que deberán, sin limitaciones:

- La complejidad y alcance de las operaciones relacionadas con los productos alimenticios.
- La duración de la emergencia.
- El impacto sobre otras infraestructuras y servicios esenciales.
- La disponibilidad de procedimientos alternos que pudieran utilizarse para satisfacer los requisitos de las leyes alimenticias (Food Code).
- El gerente del establecimiento de servicio, procesamiento o distribución de productos alimenticios (o "encargado") es el responsable de llevar a cabo las evaluaciones iniciales y permanentes que aseguren el cumplimiento de los requisitos de seguridad y pureza de los alimentos.

### II. Respuesta

Los siguientes son procedimientos alternos temporales que podrán ser adoptados para tratar ciertas operaciones afectadas por interrupciones prolongadas en el suministro de agua.

## **Operaciones afectadas**

### **Lavado de manos – No hay agua para lavarse las manos.**

#### Procedimiento alternativo

- Toallitas o “wet naps”, tratadas químicamente podrán ser utilizadas para la limpieza de las manos, siempre y cuando se trate de alimentos empacados, envasados o protegidos de la contaminación de las manos Y que haya un lavamanos en un cuarto de baño alternativo,  
**Y/O**
- Utilizar agua potable procedente de un sistema de suministro de agua autorizado, calentarla, envasarla en un botellón aislado de 5 galones, con un grifo, y usarla para enjuagarse las manos. Tener a mano jabones para lavarse las manos, toallas desechables y un zafacón para las toallas desechables.  
**Y**
- Terminar utilizando un desinfectante aprobado o compatible con el FDA Food Code.
- Evite el contacto entre las manos.  
No tocar con las manos las comidas listas para comer.

### **Cuartos de baño – no hay agua para descargar el inodoro y los orinales**

#### Procedimiento alternativo

- Cuartos de baño, que podrían no estar convenientemente localizados, aunque accesibles a los empleados durante las horas de operaciones, podrán ser usados hasta el restablecimiento del suministro de agua.  
**O**
- Descontinuar la operación del negocio si no hay cuartos de baño disponibles.

### **Agua potable**

#### Procedimiento alternativo

- Use agua embotellada comercialmente  
**Y/O**
- Transporte agua desde una fuente autorizada de suministro de agua en envases desinfectados cubiertos  
**Y/O**
- Haga arreglos para utilizar un camión cisterna autorizado

### **Operaciones afectadas** **Cocción – Preparación de alimentos**

Procedimiento alternativo

- Utilice agua comercialmente embotellada, agua transportada en envases desinfectados, desde fuentes de suministro de agua aprobadas, o agua transportada en camiones cisterna autorizados,  
**Y/O**
- Limite el menú a ingredientes y platos que no requieran agua.

### **Hielo**

Procedimiento alternativo

- Utilice hielo procesado industrialmente.

### **Bebidas de máquinas mezcladoras**

Procedimiento alternativo

- Interrumpa el servicio.

### **Equipo desinfectante y de limpieza, utensilios, vajilla, cubiertos, equipo de limpieza de la planta física, utensilios, vajilla, cubiertos, la planta física**

Procedimiento alternativo

- Utilice artículos desechables  
**Y/O**
- Utilice agua comercialmente embotellada, agua transportada en envases desinfectados y cubiertos, desde fuentes de suministro de agua aprobadas, o agua transportada en camiones cisterna autorizados, para la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, cubiertos y vajillas. En caso de que pueda obtenerse agua de una fuente alterna, siga los procedimientos establecidos para lavar, enjuagar y desinfectar. Restriegue antes de lavar, en caso de necesidad,  
**E**
- Interrumpa las operaciones al agotarse los inventarios de utensilios y suministros de limpieza de los equipos, vajillas y cubiertos
- Interrumpa las operaciones cuando la falta de limpieza de la planta física comprometa la seguridad y pureza de los alimentos



## **III. Recuperación**

La recuperación tiene que ver con las medidas a tomar para reabrir el establecimiento comercial o industrial y el regreso a sus operaciones normales.

**Los establecimientos de servicio, procesamiento o distribución de productos alimenticios a los que se les haya ordenado el cese de operaciones, podrían no reabrir hasta que las autoridades reguladoras les concedan el permiso correspondiente.**

**Después del restablecimiento del suministro de agua y de que la municipalidad o la autoridad reguladora haya levantado la orden de utilizar sólo agua hervida:**

- Descargue los inodoros y haga correr el agua de los grifos: siga las instrucciones de su acueducto o autoridad reguladora, difundidas por medio de la televisión, la radio, los diarios, el fax, etc. o, como sugerencia de carácter general, haga correr los grifos durante cinco minutos, por lo menos.
- Los equipos con conexiones de agua, como las máquinas mezcladoras de bebidas, las rociadoras, las máquinas de café o té, las de hacer hielo, las de limpiar vasos, las lavadoras de platos, y otros equipos con conexiones de agua, deberán descargarse y limpiarse según las instrucciones de los fabricantes.
- Haga correr los descalcificadores de agua a través de un ciclo de regeneración.
- Desagüe los tanques o cisternas de los edificios más altos.
- Desagüe el tanque de agua caliente.
- Cambie todos los filtros.
- Descargue las máquinas de expendio de bebidas y refrescos.
- Desagüe las fuentes para beber agua: hágala correr continuamente durante 5 minutos.
- Desinfección de la máquina de hacer hielo:
  - Desagüe la línea de agua hasta la válvula de alimentación de la máquina.
  - Cierre la válvula de la línea de agua detrás de la máquina y desconéctela de la válvula de alimentación de la máquina.
  - Abra la válvula, haga correr cinco galones de agua a través de la válvula y deseche el agua.
  - Cierre la válvula.



- Reconecte la línea de agua a la válvula de alimentación de la máquina.
- Abra la válvula.
- Desagüe las líneas de agua en la máquina.
- Encienda la máquina.
- Haga hielo durante una hora y tírelo a la basura.
- Limpie y desinfecte las partes y superficies en contacto con el agua y el hielo, siguiendo las instrucciones del fabricante.

Los establecimientos de comida que utilicen proveedores de agua extracomunitarios Tipo II o III (Type II o Type III Non-Community Water Supply), de propiedad privada, deberán seguir los requisitos de desinfección y análisis al azar de la ley de pureza del agua potable (Safe Drinking Water Act, Act 399, PA 1976), antes de reanudar sus operaciones. Contacte a su departamento de salud local para recibir instrucciones específicas.

Plan de acción para casos de emergencia

# Contaminación biológica del suministro de agua



## Plan de acción para casos de emergencia Contaminación biológica del suministro de agua

*Para los fines de este plan de acción para casos de emergencia, existe un peligro inminente a la salud cuando una municipalidad emita una orden de utilización de agua hervida o cuando un embalse de agua haya superado el nivel máximo de contaminación de bacterias coliformes. En casos únicos, que afecten a un solo establecimiento, el titular de la patente deberá cerrar y avisar a la autoridad reguladora.*

### I. Evaluación

En caso de una emergencia que tenga que ver con la contaminación del suministro de agua, los establecimientos deberán adoptar medidas apropiadas, luego de una evaluación de múltiples factores, que deberán incluir, sin limitaciones:

- La complejidad y alcance de las operaciones relacionadas con los productos alimenticios.
- La duración de la emergencia.
- El impacto sobre otras infraestructuras y servicios esenciales.
- La disponibilidad de procedimientos alternos que pudieran utilizarse para satisfacer los requisitos de las leyes alimentarias (Food Code).

El gerente del establecimiento de servicio, procesamiento o distribución de productos alimenticios (o "encargado") es el responsable de llevar a cabo las evaluaciones iniciales y rutinarias que aseguren el cumplimiento de los requisitos de seguridad y pureza de los alimentos.

### II. Respuesta

Los siguientes son procedimientos alternos temporales que podrán ser adoptados para tratar ciertas operaciones afectadas por la contaminación biológica del agua (orden de utilización de agua hervida). En los casos en que se ordene agua "hervida", la misma deberá hervir durante por lo menos cinco minutos. A pesar de que sustancias químicas (por ejemplo, el cloro) son a veces utilizadas para desinfectar pequeñas cantidades de agua de beber casera, la desinfección química no es generalmente una opción para los establecimientos de comidas o de producción o distribución de productos alimenticios, debido a la falta de equipos de detección de residuos químicos.



## **Operaciones afectadas**

### **Agua potable**

Procedimientos alternos

- Use agua embotellada comercialmente y/o agua hervida por lo menos un minuto.  
**Y/O**
- Transporte agua desde una fuente autorizada de suministro de agua en envases desinfectados cubiertos.  
**Y/O**
- Haga arreglos para utilizar un camión cisterna autorizado.

**Las bebidas hechas con agua –** incluyendo las carbonatadas, las cafeteras de alimentación automática, los servidores de agua caliente instantánea, los jugos, el té y las infusiones, etc.

Procedimientos alternos

- Desactive en las máquinas de mezclar bebidas carbonatadas, las cafeteras de alimentación automática, los servidores de agua caliente instantánea, etc. la función de alimentación automática.

Para más información acerca del agua potable, visite la página Web:  
[www.epa.gov/ogwdw/faq/emerg.html](http://www.epa.gov/ogwdw/faq/emerg.html)

### **Procesamiento de fabricación del hielo**

Procedimientos alternos

- Deseche el hielo existente.  
**E**
- Interrumpa la fabricación de hielo.
- Utilice hielo procesado industrialmente.

### **Preparación de alimentos que requieran agua**

Procedimientos alternos

- Descarte cualquier comida lista para comer preparada con agua antes del descubrimiento de la contaminación.
- Prepare sus comidas listas para comer con agua embotellada comercialmente o hervida.

### **Lavado y enjuague de frutas y verduras**

Procedimientos alternos

- Utilice paquetes de frutas y verduras prelavadas



- **Y/O**
- Utilice frutas y verduras congeladas o enlatadas
- **Y/O**
- Lave las frutas y verduras frescas con agua hervida o comercialmente embotellada, o con agua potable transportada desde un sistema público de agua.

### **Descongelamiento de productos alimenticios congelados**

Procedimientos alternos

- Descongele en la nevera o sólo como parte del proceso de preparación.

### **Cocina**

Procedimientos alternos

- Use agua embotellada comercialmente
- **Y/O**
- Transporte agua desde una fuente autorizada de suministro de agua en envases desinfectados cubiertos
- **Y/O**
- Haga arreglos para utilizar un camión cisterna autorizado

### **Lavado de manos**

Procedimientos alternos

- Use agua embotellada caliente, agua hervida, o agua limpia y potable transportada desde un suministro de agua autorizado
- **O**
- Use agua del grifo con jabón o un desinfectante
- **Y**
- Evite el contacto entre las manos.  
No toque con las manos las comidas listas para comer.

### **Limpeza y desinfección de utensilios, vajillas y cubiertos**

Procedimientos alternos

- Utilice utensilios, vajillas y cubiertos desechables
- **O**
- Utilice la lavaplatos automática existente o el fregadero de tres compartimientos. Cerciérese de que la desinfección se haga correctamente, (en cuanto a la concentración del desinfectante y la temperatura del agua).



**Unidades para rociar** – utilizadas para rociar frutas, verduras, pescados y mariscos, cajas de carne, etc.

Procedimientos alternos

- Interrumpa el uso de rociadores.

### III. Recuperación

La recuperación tiene que ver con las medidas a tomar para reabrir el establecimiento comercial o industrial y el regreso a sus operaciones normales.

**Los establecimientos de servicio, procesamiento o distribución de productos alimenticios a los que se les haya ordenado el cese de operaciones, podrían no reabrir hasta que las autoridades reguladoras les concedan el permiso correspondiente.**

Después de que la municipalidad o la autoridad reguladora hayan avisado de que el agua está limpia y puede usarse con seguridad, el operador deberá verificar que los puntos siguientes hayan sido resueltos:

- Descargue los inodoros y haga correr el agua de los grifos: siga las instrucciones de su acueducto (en los diarios, la radio o la televisión) o, como sugerencia de carácter general, haga correr los grifos durante cinco minutos, por lo menos.
- Los equipos con conexiones de agua, como las máquinas mezcladoras de bebidas, rociadoras, las máquinas de café o té, las máquinas para hacer hielo, las de limpiar vasos, las lavadoras de platos, y otros equipos con conexiones de agua, deberán descargarse y limpiarse según las instrucciones de los fabricantes.
- Haga correr los descalcificadores de agua a través de un ciclo de regeneración.
- Desagüe los tanques o cisternas de los edificios más altos.
- Desagüe el tanque de agua caliente.
- Desagüe las fuentes para beber agua: hágala correr continuamente durante 5 minutos.
- Higiene de la máquina de hacer hielo:
  - Desagüe la línea de agua hasta la válvula de alimentación de la máquina.
  - Cierre la válvula de la línea de agua detrás de la máquina y desconéctela de la válvula de alimentación de la máquina.



- Abra la válvula, haga correr 5 galones de agua a través de la válvula y deseche el agua.
- Cierre la válvula.
- Reconecte la línea de agua a la válvula de alimentación de la máquina.
- Abra la válvula.
- Desagüe las líneas de agua de la máquina.
- Encienda la máquina.
- Haga hielo durante una hora y tírelo a la basura.
- Limpie y desinfecte las partes y superficies en contacto con el agua y el hielo, siguiendo las instrucciones del fabricante.

Los establecimientos de comida que utilicen proveedores de agua extracomunitarios Tipo II o III (Type II o Type III Non-Community Water Supply), de propiedad privada, deberán seguir los requisitos de desinfección y análisis al azar de la ley de pureza del agua potable (Safe Drinking Water Act, Act 399, PA 1976), antes de reanudar sus operaciones. Contacte a su departamento de salud local para recibir instrucciones específicas.



Plan de acción para casos de emergencia  
**Reflujo de aguas negras**



## Plan de acción para casos de emergencia Reflujo de aguas negras

*Para los fines de este plan de acción para casos de emergencia, un reflujo de aguas negras significa un reflujo de aguas residuales procedente de los equipos y tuberías dentro del establecimiento de servicio, preparación o distribución de productos alimenticios. El Código alimenticio (Food Code) define las aguas negras o residuales las que contienen suspensiones o soluciones de materias o excrementos animales, desechos vegetales, o sustancias químicas. Los residuos de agua clara (por ejemplo, el drenaje de las máquinas de hacer hielo, la condensación de los aparatos de refrigeración o aire acondicionado, no se consideran aguas negras. En casos únicos, que afecten a un solo establecimiento, el titular de la patente deberá cerrar y avisar a la autoridad reguladora.*

### I. Evaluación

En caso de una emergencia que tenga que ver con un reflujo de aguas negras o residuales, los establecimientos deberán adoptar medidas apropiadas, luego de una evaluación de múltiples factores, que deberán incluir, sin limitaciones:

- La complejidad y alcance de las operaciones relacionadas con los productos alimenticios.
- La duración de la emergencia.
- El impacto sobre otras infraestructuras y servicios (por ejemplo: los alimentos, el equipo, los utensilios, la mantelería, los artículos desechables, la salud de los empleados).
- La disponibilidad de procedimientos alternos que pudieran utilizarse para satisfacer los requisitos de las leyes alimenticias (Food Code).

El gerente del establecimiento de servicio, procesamiento o distribución de productos alimenticios (o "encargado") es el responsable de llevar a cabo las evaluaciones iniciales y permanentes que aseguren el cumplimiento de los requisitos de seguridad y pureza de los alimentos.

### II. Respuesta

Los siguientes son procedimientos alternos temporales que podrán adoptarse para tratar operaciones específicas en el manejo de productos alimenticios durante la emergencia de un reflujo de aguas negras.

### **Operaciones afectadas**

**Generalidades: Las aguas negras o residuales directamente conectadas al sistema de plomería drenan lentamente o no drenan**

#### Procedimientos generales

- Sacar de servicio el equipo o instalación afectado  
Y
- Elimine la obstrucción o llame a una empresa de servicio.
- Limpie a fondo cualquier derrame con un detergente seguido de un desinfectante.
- No permita el tránsito de personas o animales por el área.
- Utilice otros equipos o instalaciones en el establecimiento, que estén funcionando debidamente.

**Lavado de manos** Los lavamanos del establecimiento están tapados y no drenan

#### Procedimiento alternativo

- Toallitas tratadas químicamente (wet-naps) podrán utilizarse para la limpieza de las manos, siempre y cuando se trate de alimentos empacados, envasados o protegidos del contacto con las manos y posible contaminación Y que haya un lavamanos en un cuarto de baño alternativo.  
O
- utilizar agua potable procedente de un sistema de suministro de agua autorizado, calentarla, envasarla en un botellón aislado de cinco galones, y usarla para enjuagarse las manos. Ofrecer jabones para lavarse las manos, toallas desechables y un zafacón para las toallas desechables. El contenedor podrá ser vaciado sólo en el fregadero o inodoro de un conserje a cargo de la limpieza.  
O
- Interrumpa la operación.

**Cuartos de baño – todos los inodoros no funcionan**

#### Procedimiento alternativo

- Cuartos de baño, que podrían no estar convenientemente localizados, aunque accesibles a los empleados durante las horas de operaciones, podrán ser usados hasta el restablecimiento del suministro de agua.  
O

- Descontinuar la operación de no haber otros inodoros disponibles.

**Fregaderos de cocina** – los fregaderos requeridos para el descongelamiento de los alimentos, el lavado de frutas y verduras, el enfriamiento de la comida, etc., no funcionan

Procedimiento alternativo

- Descongele los alimentos en el refrigerador o como parte del proceso de preparación.
- Utilice paquetes de frutas y verduras prelavadas.
- Utilice frutas y verduras congeladas o enlatadas que no requieren ser lavadas.
- Use métodos alternos de preparación de las comidas.
- Modifique el menú para evitar procedimientos que requieran el uso de fregaderos de cocina.

**Equipo para el lavado de vajillas y cubiertos** – las lavaplatos, los fregaderos de tres compartimientos, y los demás fregaderos y lavamanos no funcionan

Procedimiento alternativo

- Interrumpa el lavado de platos y utensilios, y utilice utensilios y vajillas desechables.
- Interrumpa las operaciones afectadas después de que el inventario de equipos, y utensilios limpios y desechables se haya agotado.

**El fregadero utilitario del conserje** – No funciona

Procedimiento alternativo

- Interrumpa el uso del fregadero del conserje.
- Empape los trapeadores utilizando los inodoros.
- Interrumpa la operación en caso de que la instalación física no pueda ser mantenida en condiciones sanitarias.

**Desborde continuo de aguas negras en el establecimiento** – Las aguas negras siguen desbordándose en el edificio, después de que las instalaciones individuales han sido puestas fuera de servicio.

Procedimiento alternativo

- Interrumpa la operación.



### III. Recuperación

La recuperación tiene que ver con las medidas a tomar para reabrir el establecimiento comercial o industrial y el regreso a sus operaciones normales.

**Los establecimientos de servicio, procesamiento o distribución de productos alimenticios a los que se les haya ordenado el cese de operaciones, podrían no reabrir hasta que las autoridades reguladoras les concedan el permiso correspondiente.**

**Determine la causa del problema y tome las medidas correctivas adecuadas.**

- En caso de tuberías tapadas, el titular de la patente comercial deberá:
  - Contacte a una empresa de servicio a fin de encontrar y eliminar la obstrucción.
  - Sustituya las tuberías gastadas o dañadas, cuando corresponda.
- En caso de que el sistema de drenaje de aguas negras del establecimiento no esté funcionando bien:
  - Contacte al departamento de salud de su localidad para que le informen de sus requisitos en cuanto a permisos.
  - Contacte a una empresa contratista de bombeo de aguas negras para que bombee el pozo séptico y transporte las aguas negras hacia un vertedero aprobado, hasta que las reparaciones puedan hacerse.
  - Si es necesario, cierre con barricadas el área afectada para mantener lejos al público y a los empleados.
  - Contacte a un contratista de sistemas de drenaje de aguas negras para que efectúe las reparaciones de lugar.



#### **Consideraciones personales en cuanto a salud e higiene de los empleados involucrados en una labor de limpieza**

- Protéjase los ojos.
- Porte botas de goma que puedan ser lavadas y desinfectadas después de la operación.
- Use ropa de protección, tales como overoles de trabajo.
- No permita a sus empleados caminar entre el área afectada y otras del establecimiento, sin que se quiten los zapatos y la ropa de protección.

**SB**

- Siga los reglamentos de OSHA en cuanto al manejo de detergentes, desinfectantes, y otros productos químicos utilizados en el proceso de limpieza.
- Lavase las manos inmediatamente después de trabajar con materiales contaminados y antes de iniciar cualquier actividad que tenga que ver con los alimentos (trabajar con comida expuesta, limpiar equipos y utensilios, manejar artículos desechables).
  - Lávese dos veces las manos: Lávese las manos y las partes expuestas de los brazos utilizando un compuesto de limpieza en un lavamanos que esté debidamente equipado, y frótese vigorosamente las superficies enjabonadas de manos y brazos durante 20 segundos, y enjuáguelas bien con agua limpia. Repita la operación.
  - Séquese las manos utilizando toallas desechables.
  - Utilice una toalla desechable para cerrar el grifo y así impedir una recontaminación de las manos.
  - Termine usando un desinfectante para manos.
  - Pídale al conserje que limpie las llaves de los grifos y otras partes de los lavamanos, después de usarse, para así impedir la contaminación de los manejadores de comida.

### **Ordene una limpieza general.**

- Los equipos de comida, los utensilios, y la mantelería en mal estado, así como los artículos desechables deberán ser destruidos y echados a la basura.
- Los pisos, paredes, el mobiliario, las alfombras, los utensilios y equipos dañados más allá de toda posibilidad de reparación deberán ser eliminados y sustituidos, cuando corresponda.
- Las superficies de paredes, pisos y equipos afectados deberán ser limpiadas con jabón y agua, y desinfectadas. Las alfombras deberán ser o removidas o lavadas al vapor.
- Elimine todos los objetos mojados Deseche de cualquier objeto que no pueda efectivamente ser limpiado y desinfectado.
- Elimine las aguas negras estancadas.
- Limpie y desinfecte cualquier utensilio o equipo en el área afectada.
- Use una solución detergente para limpiar pisos, equipos y otras áreas afectadas, y seguir con un enjuague de agua fresca.

- Desinfecte el piso y otras áreas afectadas utilizando una solución desinfectante y agua clara (ocho onzas de cloro por cinco galones de agua = solución de cloro de 500 partes por millón).
- Seque al aire la parte afectada.
- Lave bien o deseche los trapeadores o fregonas, así como de otros accesorios de limpieza contaminados por las aguas negras.
- Medidas alternas: Contrate a un servicio de limpieza con experiencia en la limpieza de establecimientos de comidas expuestos a reflujos de aguas negras.

### **Mantelería y artículos desechables contaminados**

- Lave cualquier mantelería o uniformes contaminados por las aguas negras.
  - Lávelos separadamente de los otros manteles.
  - Use cloro.
  - Use un secador mecánico.
- Bote cualquier artículo desechable que haya entrado en contacto con las aguas negras.

### **Evaluación general de productos alimenticios con fines de salvamento:**

Deseche cualquier alimento o envases de productos alimenticios que hayan podido contaminarse con las aguas negras. Muy pocos artículos comestibles o bebidas podrán salvarse después de ser expuestos a las aguas negras. Los comestibles con envases suaves o tapas deberán ser destruidos. En algunos casos, comidas enlatadas en metal o envases plásticos rígidos podrán salvarse. Aún así la condición de las latas deberá ser considerada como factor limitante.

La presencia de óxido, tierra o la falta de la etiqueta hace imposible el salvamento.

Las aguas negras pueden hacer que las comidas no puedan comerse, si su envase está contaminado. **Descarte** las siguientes comidas si las aguas negras cubrieron, salpicaron, gotearon o penetraron el envase:

- Bebidas alcohólicas: La Michigan Liquor Control Commission normalmente ordenará la destrucción total de tales productos. En algunos casos, las latas o botellas vacías "con depósito" podrán ser salvadas a cambio del valor de su depósito. De vez en cuando, MLCC ordenará la confiscación del inventario y no requerirá órdenes separadas. MLCC deberá ser consultada en todo caso.

**SB**

- Los comestibles expuestos, los comestibles a granel, las frutas y verduras frescas, las aves, pescados y huevos.
- Cualquier comestible empacado en papel, plástico, tela o fibra.
- Las cajas de cartón, aún cuando su contenido luzca seco, lo que incluye cereales, pasta, arroz, sal.
- Los comestibles con sellos de cartón, como la mayonesa y los aderezos para ensaladas, el papel de aluminio o envolturas de celofán.
- Los productos alimenticios en jarras de vidrio, incluyendo los botes o jarras sin abrir, con cubiertas de papel encerado, papel de aluminio, celofán o tela.
- Las comidas, líquidos o bebidas en botellas con tapitas, o envases con tiradores de anillas, corchos o tapas de rosca.
- Todos los envases y paquetes sin abrir; los comestibles en bolsas o canastos.
- Las latas abolladas, perforadas, melladas u oxidadas.
- Las latas que han sido tiradas y que están lejos de su lugar regular de almacenamiento (posibilidad de agujeritos o separaciones en las costuras de la lata).
- Las latas no podrán venderse sin la información requerida en sus etiquetas. Por tanto, las latas con etiquetas dañadas deberán ser descartadas.



### **Materiales salvados - Reacondicionamiento**

Si las cantidades de comestibles involucrados son grandes (por ejemplo, en el caso de un gran supermercado o almacén de productos alimenticios), podría ser factible tratar de salvar parte del inventario para el consumo humano o animal. No hay, sin embargo, reacondicionadores aprobados de mercancías averiadas en Michigan. Deberán ser destruidas o sacadas del estado, bajo confiscación y entregadas a empresas aprobadas por su capacidad de reacondicionamiento. Tal desplazamiento es coordinado con la U.S. Food and Drug Administration (FDA) y los funcionarios de otros estados. En tales casos, contacte a la oficina en Lansing de la Food and Dairy Division Lansing Office, a fin de coordinar el transporte de dichas mercancías. El traslado deberá estar supervisado en todo momento, junto con las mercancías confiscadas bajo control de la FDA y los funcionarios del estado de destino.



## **Disposición de comidas y productos alimenticios**

De determinarse que cierta cantidad de comestibles deberá ser desechada:

- Lleve la comida a un área de almacenamiento designada para alimentos prohibidos para la alimentación humana o animal, y asegurada en contenedores cubiertos de desechos y aislada de otras áreas, a fin de prevenir su servicio al público, o la contaminación accidental de las instalaciones u otros comestibles.
- En caso de que dichos comestibles contaminados sean retenidos hasta que el distribuidor pueda acreditar a la instalación, deberá llevar claramente la etiqueta de “NOT FOR SALE” (Prohibida su venta).
- Los comestibles perecederos podrán ser conservados bajo refrigeración, separados de los demás productos alimenticios y retenidos bajo crédito hasta su registro a cargo del proveedor o distribuidor de productos alimenticios.
- El almacén deberá documentar el tipo y cantidad de productos comestibles, su costo y las razones para desecharlos, con fines propios del seguro y regulatorios.
- Pequeñas cantidades de comida a ser desechadas podrán ser desnaturalizadas con un producto de limpieza (como, por ejemplo, el cloro) y colocadas en un contenedor de basura cubierto, fuera de la instalación.
- Las cantidades más grandes de comida deberán ser almacenadas en contenedores de basura cubiertos y en un lugar seguro, y desechadas cuanto antes por una empresa especializada.
- Los comestibles serán desechados según las regulaciones estatales y locales de disposición de basura en vertederos aprobados.
- Los vertederos locales deberán ser contactados antes de la entrega de los comestibles por parte de privados o de su transportador, para su aceptación.

Para una lista de vertederos aprobados, visite la página web del departamento de calidad ambiental del estado de Michigan (Michigan Department of Environmental Quality), [www.michigan.gov/deq](http://www.michigan.gov/deq) (presione "waste / solid waste / solid waste facilities").

**Plan de acción para casos de emergencia**

## **Incendios**



## Plan de acción para casos de emergencia Incendios

Para los fines de este plan de acción para casos de emergencia, los incendios que no hay que reportar (non-reportable fire) son los pequeños incendios en un establecimiento de comidas, extinguidos utilizando medios sencillos tales como toallas mojadas o la tapa de una sartén. En cualquier otro caso, los incendios deberán reportarse a las autoridades reguladoras.

### I. Evaluación

En caso de una emergencia que tenga que ver con algún incendio, las respuestas apropiadas del establecimiento de comidas deberán tomarse después de una evaluación de múltiples factores que incluyan, sin limitaciones:

- La complejidad y alcance de las operaciones relacionadas con los productos alimenticios.
- La duración de la emergencia.
- El impacto sobre otras infraestructuras y servicios esenciales (Por ejemplo: el suministro de agua, el flujo eléctrico, la planta física, la maquinaria, los daños producidos por el humo y el agua, los olores ofensivos, la deposición de productos químicos tóxicos).
- La disponibilidad de procedimientos alternos que pudieran utilizarse para satisfacer los requisitos de las leyes alimenticias (Food Code).

El gerente del establecimiento de servicio, procesamiento o distribución de productos alimenticios (o "encargado") es el responsable de llevar a cabo las evaluaciones iniciales y permanentes que aseguren el cumplimiento de los requisitos de seguridad y pureza de los alimentos.

### II. Respuesta

Los siguientes son procedimientos temporales alternos que podrán ser adoptados para atender operaciones específicas relacionadas con las mercancías afectadas por incendios.

#### Operaciones afectadas

El fuego se circunscribe a una pequeña área y es extinguido utilizando medios muy sencillos contra incendios (por ejemplo, extintores manuales) que no requieren una limpieza a fondo.

#### Procedimientos alternos

- Las áreas no afectadas del establecimiento podrán permanecer abiertas mientras se realizan las labores de limpieza y las pequeñas reparaciones.



El combate del fuego, independientemente de su tamaño, puede contaminar los comestibles, equipos, utensilios, la mantelería, los artículos desechables. Normalmente asociados con el uso de dispositivos de alta presión de supresión del fuego (por ejemplo, los sistemas de supresión de incendios bloqueando las vías de los ventiladores, o utilizando los equipos profesionales del cuerpo de bomberos)

Procedimientos alternos

- Interrumpa las operaciones. Reanude las operaciones sólo después de que las medidas de recuperación hayan terminado.

El fuego es capaz de causar graves daños a los equipos y a las instalaciones.

Procedimientos alternos

- Interrumpa las operaciones. Reanude las operaciones sólo después de que las medidas de recuperación hayan terminado.

### III. Recuperación

La recuperación tiene que ver con las medidas a tomar para reabrir el establecimiento comercial o industrial y volver a sus operaciones normales.

**Los establecimientos de servicio, procesamiento o distribución de productos alimenticios a los que se les haya ordenado el cese de operaciones, podrían no reabrir hasta que las autoridades reguladoras les concedan el permiso correspondiente.**

#### Los titulares de patentes comerciales deberán:

- Contactar al departamento de urbanismo de su localidad, así como a las demás agencias que convenga, para determinar si la estructura del edificio es segura y si es aprobada para ser habitada.
- Separe cuanto antes los comestibles que podrían salvarse de los totalmente irrecuperables.
- Deseche debidamente de los comestibles irrecuperables.
- Ordene una limpieza general. Limpie y desinfecte los equipos y utensilios.

#### Salvamento de comestibles / Generalidades

Si las cantidades de comestibles involucrados son grandes (por ejemplo, en el caso de un gran supermercado o almacén de productos alimenticios), podría ser factible tratar de salvar parte del inventario para el consumo humano o animal. No hay, sin embargo, reacondicionadores aprobados de mercancías averiadas en Michigan.



Deberán ser destruidas o sacadas del estado, bajo confiscación, y entregadas a empresas aprobadas por su capacidad de reacondicionamiento. Tal desplazamiento es coordinado con la U.S. Food and Drug Administration y otras agencias del estado. En tales casos, contacte a la oficina en Lansing de la Food and Dairy Division Lansing Office, a fin de coordinar el transporte de dichas mercancías. El traslado deberá estar supervisado en todo momento, junto con las mercancías confiscadas bajo control de la FDA y los funcionarios del estado de destino.



### **Donaciones caritativas**

Podría ser posible desviar algunos de los comestibles arriba indicados, tales como enlatados muy poco dañados a bancos locales de alimentos, para su distribución a instituciones caritativas. Vea el Act 136 of the Public Acts of 1993 – Inmunidad de los donantes de alimentos en casos de responsabilidad civil. Los donantes de alimentos están generalmente protegidos en casos de responsabilidad civil, a menos que:

- Las enfermedades sean el resultado de actos voluntarios, sin sentido o imprudentes de parte del donante.
- Las enfermedades sean el resultado de alimentos preparados, en caso de que cualquiera de los siguientes se aplique:
  - Las comidas preparadas eran consideradas peligrosas al momento de su donación.
  - Una ley de este estado o una norma promulgada por una agencia o departamento de este estado con relación a la preparación, transporte, almacenamiento o servicio de los comestibles preparados fue violada en algún momento antes de la donación de las comidas.
  - Las enfermedades resultaron de alimentos en envases herméticamente sellados, y no preparados por procesadores comerciales.
  - El donante tuvo conocimiento de que el producto donado estaba dañado, y contaminado, y que haría daño a la salud o bienestar de sus destinatarios.



### **La siguiente es una guía para el manejo de ciertos comestibles:**

- **Bebidas alcohólicas:** La organización (Michigan Liquor Control Commission), normalmente ordenará la destrucción de tales productos. En algunos casos, las latas o botellas vacías "con depósito" podrán ser salvadas a cambio del valor de su depósito. De vez en cuando, la MLCC ordenará la confiscación del inventario y no requerirá órdenes separadas. La MLCC deberá ser consultada en todo caso.

- **Refrescos y bebidas gaseosas embotelladas:** A menos que estén protegidos por envolturas plásticas o en botellas con tapas selladas de rosca, los refrescos y bebidas gaseosas son casi siempre imposibles de salvar. Además, los refrescos y bebidas gaseosas en botellas plásticas casi siempre deben considerarse como irrecuperables, debido al calor y al humo. El contenido de las botellas deberá drenarse antes de la devolución de las botellas para cobrar los depósitos. Esto podrá permitirse siempre y cuando existan las instalaciones adecuadas para desechar del líquido, y no se crean problemas sanitarios. En caso de que tales instalaciones no estén disponibles, el producto y el envase podrían tener que ser destruidos llevándolos a un vertedero autorizado.
- **Refrescos y bebidas gaseosas enlatadas:** Las latas podrán ser salvadas si su contenido no ha sido sometido a un calor o fuego excesivo. De ser necesario, las latas deberán ser limpiadas y desinfectadas. En caso de que las latas hayan sido sometidas a un calor excesivo y sean consideradas no lavables e irrecuperables, su contenido deberá ser destruido.
- **Productos lácteos:** Por lo general, los productos lácteos deberán ser destruidos sin ningún intento de salvamento, debido a sus envases vulnerables y requisitos en cuanto a temperatura.
- **El azúcar, los dulces, la harina, los cereales, los productos de repostería, los frijoles secos, el arroz y otros granos:** Normalmente, no trate de salvar este tipo de productos, debido a la vulnerabilidad de su empaque.
- **Productos envasados en vidrio con tapas de metal (de rosca o a presión):** Éstos incluyen los pepinillos, las aceitunas, el catsup, las salsas para bistec, los aderezos, los jarabes o almíbares, etc. Este tipo de envase es imposible de limpiar o desinfectar, debido a la exposición de la tapa, y su contenido debe ser destruido.
- **Pescados y carnes – frescos o congelado:** En casi todos los casos, estos productos deberán ser destruidos.
- **Comestibles refrigerados o congelados:** Normalmente, no deberá intentarse su salvamento, a menos que los comestibles congelados hayan sido guardados en un congelador cerrado de gabinete que no hayan sufrido apagones prolongados. La pronta remoción de tales comestibles a un almacén adecuado será necesaria para salvar el producto.

- **Frutas y verduras - frescas o secas:** Normalmente, ningún intento de salvamento podrá ser permitido, y tales productos deberán ser destruidos.
- **Carnes enlatadas:** En los casos en que el daño causado por el calor y el agua haya sido mínimo, los productos enlatados podrán ser salvados rápidamente lavando su parte exterior y llevándolos a almacenes adecuados, preferiblemente lejos del lugar donde ocurrió el fuego.

La limpieza de latas de comestibles y colocación de nuevas etiquetas normalmente no se intenta, debido al costo de dicha operación, frente al valor menor del producto salvado.

### **Consideraciones relacionadas con una limpieza general**

- Las áreas afectadas por el fuego deberán ser limpiadas y desinfectadas.
- Los comestibles, equipos, utensilios, mantelería y productos desechables dañados deberán ser sacados de las instalaciones, cuando sea necesario.
- La reocupación deberá permitirse sólo después de que el cuerpo de bomberos haya determinado la seguridad de la estructura.

### **Disposición de comidas y productos alimenticios**

De determinarse que cierta cantidad de comestibles deberá ser desechada:

- Sáquelos a un área designada de almacenamiento de comestibles, alejada de los almacenes regulares y los equipos en buen estado, y asegúrelos en contenedores cubiertos o en áreas aisladas que impidan su servicio al público o la contaminación accidental de la instalación u otros comestibles.
- En caso de que dichos comestibles contaminados sean retenidos hasta que el distribuidor pueda acreditar a la instalación, deberán llevar claramente la etiqueta de “NOT FOR SALE” (Prohibida su venta).
- Los comestibles descartados podrán ser conservados bajo refrigeración, separados de los demás productos alimenticios y retenidos bajo crédito hasta su registro a cargo del proveedor o distribuidor de productos alimenticios.
- El almacén deberá documentar el tipo y cantidad de productos comestibles, su costo y las razones para desecharlos, con fines propios del seguro y regulatorios.
- Pequeñas cantidades de comida a ser desechadas podrán ser desnaturalizadas con un producto de limpieza (como, por ejemplo, el cloro) y colocadas en un contenedor de basura cubierto, fuera de la instalación.

- Las cantidades más grandes de comida deberán ser almacenadas en contenedores de basura cubiertos y en un lugar seguro, y desechadas cuanto antes por una empresa especializada.
- Los comestibles serán desechados según las regulaciones estatales y locales de disposición de basura en vertederos aprobados.
- Los vertederos locales deberán ser contactados antes de la entrega de los comestibles por parte de privados o de su transportador, para su aceptación.
- Para una lista de vertederos aprobados, visite la página web del departamento de calidad ambiental del estado de Michigan (Michigan Department of Environmental Quality), [www.michigan.gov/deq](http://www.michigan.gov/deq) (presione "waste / solid waste / solid waste facilities").

**Plan de acción para casos de emergencia**

# **Inundaciones**



## Plan de acción para casos de emergencia Inundaciones

*En casos únicos, que afecten a un solo establecimiento, el titular de la patente deberá cerrar y avisar a la autoridad reguladora.*

### I. Evaluación

En caso de una emergencia que tenga que ver con una inundación, las respuestas apropiadas del establecimiento de comidas deberán tomarse después de una evaluación de múltiples factores que incluyan, sin limitaciones:

- La complejidad y alcance de las operaciones relacionadas con los productos alimenticios.
- La duración de la emergencia.
- El impacto sobre otras infraestructuras y servicios (por ejemplo: el suministro de agua, los comestibles, los equipos, la mantelería, los artículos desechables, la disposición de las aguas residuales, el drenaje del recinto, el acceso a los edificios, calidad del aire interior).
- La disponibilidad de procedimientos alternos que pudieran utilizarse para satisfacer los requisitos de las leyes alimenticias (Food Code).

El gerente del establecimiento de servicio, procesamiento o distribución de productos alimenticios (o "encargado") es el responsable de llevar a cabo las evaluaciones iniciales y permanentes que aseguren el cumplimiento de los requisitos de seguridad y pureza de los alimentos.

### II. Respuesta

Los siguientes son procedimientos alternos temporales que podrán adoptarse para tratar operaciones específicas en el manejo de productos alimenticios después de una inundación.

#### **Operaciones afectadas**

**Filtración menor** de una línea de agua o acumulación incidental de agua en el piso.  
**Comestibles, utensilios, equipos, mantelería, artículos desechables no afectados.**

Procedimiento alternativo

- Las áreas no afectadas del establecimiento podrán permanecer abiertas mientras las reparaciones y las operaciones de recuperación se llevan a cabo. Minimice el tráfico entre las áreas inundadas y las no afectadas.

**Inundación dentro del edificio**, debido al desbordamiento de un cuerpo de agua, al insuficiente drenaje de la superficie, a la rotura de una tubería de importancia, etc. que afecte a los comestibles, utensilios, equipos, la mantelería y los artículos desechables.

Procedimiento alterno

- Interrumpa la operación. Reanude las operaciones sólo después de que las medidas de recuperación hayan terminado.

### III. Recuperación

La recuperación tiene que ver con las medidas a tomar para reabrir el establecimiento comercial o industrial y el regreso a sus operaciones normales.

**Los establecimientos de servicio, procesamiento o distribución de productos alimenticios a los que se les haya ordenado el cese de operaciones, podrían no reabrir hasta que las autoridades reguladoras les concedan el permiso correspondiente.**

#### Los titulares de patentes comerciales deberán:

- Separar cuanto antes los comestibles, equipos, utensilios, la mantelería, y los artículos desechables que podrían salvarse de los irrecuperables.
- Desechar debidamente de los comestibles irrecuperables.
- Contactar al departamento de urbanismo de su localidad, así como a las demás agencias que convenga, para determinar si la estructura del edificio es segura y si es aprobada para ser habitada.
- Proceder a la limpieza general mientras se asegura la seguridad e higiene de los trabajadores. Limpiar y desinfectar los equipos y utensilios.

Para información acerca de la calidad del aire después de una inundación, vea la publicación de la U.S. EPA “Fact Sheet: Flood Cleanup - Avoiding Indoor Air Quality Problems” en: [www.epa.gov/iaq/pubs/flood.html](http://www.epa.gov/iaq/pubs/flood.html)

#### Consideraciones personales en cuanto a la salud e higiene de los empleados involucrados en una labor de limpieza

- Protéjase los ojos.
- Porte botas de goma que puedan ser lavadas y desinfectadas después de la operación.
- Use ropa de protección, tales como overoles de trabajo.
- No permita a sus empleados caminar entre el área afectada y otras del establecimiento, sin que se quiten los zapatos y la ropa de protección.
- Siga los reglamentos de la Occupational Safety and Health Organization (OSHA)

de los Estados Unidos, en cuanto al manejo de detergentes, desinfectantes, y otros productos químicos utilizados en el proceso de limpieza.

- Lavado de manos – Inmediatamente después de haber trabajado con materiales contaminados y antes de iniciar cualquier actividad que tenga que ver con los alimentos (trabajar con comida expuesta, limpiar equipos y utensilios, manejar artículos desechables).
  - Lávese dos veces las manos: Lávese las manos y las partes expuestas de los brazos utilizando un compuesto de limpieza en un lavamanos que esté debidamente equipado, y frótese vigorosamente las superficies enjabonadas de manos y brazos durante 20 segundos, y enjuáguelas bien con agua limpia. Repita la operación.
  - Séquese las manos utilizando toallas desechables.
  - Utilice una toalla desechable para cerrar el grifo y así impedir una recontaminación de las manos.
  - Termine usando un desinfectante para manos.
- Pídale al conserje que limpie las llaves de los grifos y otras partes de los lavamanos, después de usarse, para así impedir la contaminación de los manejadores de comida.

### Limpieza general

- Los equipos de comida, los utensilios, y la mantelería en mal estado, así como los artículos desechables deberán ser destruidos y echados a la basura.
- Los pisos, paredes, el mobiliario, las alfombras, los utensilios y equipos dañados más allá de toda posibilidad de reparación deberán ser eliminados y sustituidos, cuando corresponda.
- Las superficies de paredes, pisos y equipos afectados deberán ser limpiadas con jabón y agua, y desinfectadas. Las alfombras deberán ser o removidas o lavadas al vapor.
- Elimine todos los objetos mojados Deseche cualquier objeto que no pueda efectivamente ser limpiado y desinfectado.
- Elimine las aguas estancadas.
- Limpie y desinfecte cualquier utensilio o equipo en el área afectada.
- Use una solución detergente para limpiar pisos, equipos y otras áreas afectadas, y seguir con un enjuague de agua fresca.



- Desinfecte el piso y otras áreas afectadas utilizando una solución desinfectante y agua clara (ocho onzas de cloro por cinco galones de agua = solución de cloro de 500 partes por millón).
- Permita que el aire seque el área afectada.
- Lave bien o deseche los trapeadores o fregonas, así como de otros accesorios de limpieza contaminados por las aguas negras.
- Medida alternativa: Contrate a un servicio de limpieza con experiencia en la limpieza de establecimientos de comidas expuestos a inundaciones.
- Mantelería y artículos desechables contaminados
  - Deseche cualquier comestible (empacado/envasado o no) que haya hecho contacto con las aguas.
  - Lave cualquier mantelería o uniformes contaminados por las aguas.
    - Lávelos separadamente de los otros manteles.
    - Use cloro.
    - Use un secador mecánico.
  - Bote cualquier artículo desechable que haya entrado en contacto con las aguas.

### **Evaluación general de productos alimenticios con fines de salvamento**

Las inundaciones suelen transportar cieno, aguas negras, aceite y desperdicios químicos que pudieran hacer que los comestibles no sean seguros para comer, si sus envases han sido contaminados. Deseche cualquier alimento o envases de productos alimenticios que hayan podido contaminarse con las aguas. Muy pocos artículos comestibles o bebidas podrán salvarse después de ser expuestos a las aguas. Los comestibles con envases suaves o tapas deberán ser destruidos. En algunos casos, comidas enlatadas en metal o envases plásticos rígidos podrán salvarse. Aún así la condición de las latas deberá ser considerada como factor limitante. La presencia de óxido, tierra o la falta de la etiqueta hace imposible el salvamento.

Las aguas de una inundación pueden dañar los comestibles, si su envase está contaminado. **Deseche** los siguientes comestibles si las aguas de la inundación cubrieron, salpicaron, gotearon o penetraron sus envases:

- Bebidas alcohólicas: La Michigan Liquor Control Commission normalmente ordenará la destrucción total de tales productos. En algunos casos, las latas o botellas vacías "con depósito" podrán ser salvadas a cambio del valor de su depósito. De vez en cuando, MLCC ordenará la confiscación del inventario y no requerirá órdenes separadas. La MLCC deberá ser consultada en todo caso.
- Los comestibles expuestos, los comestibles a granel, las frutas y verduras frescas, las aves, pescados y huevos.
- Cualquier comestible empacado en papel, plástico, tela o fibra.
- Las cajas de cartón, aún cuando su contenido luzca seco, lo que incluye cereales, pasta, arroz, sal.
- Los comestibles con sellos de cartón, como la mayonesa y los aderezos para ensaladas, el papel de aluminio y las envolturas de celofán.
- Los productos alimenticios en jarras de vidrio, incluyendo los botes o jarras sin abrir, con cubiertas de papel encerado, papel de aluminio, celofán o tela.
- Las comidas, líquidos o bebidas en botellas con tapitas, o envases con tiradores de anillas, corchos o tapas de rosca.
- Todos los envases y paquetes sin abrir; los comestibles en bolsas o canastos.
- Las latas abolladas, perforadas, melladas u oxidadas.
- Las latas que hayan sido tiradas y que estén lejos de su lugar regular de almacenamiento (posibilidad de agujeritos o separaciones en las costuras de la lata).
- Las latas no podrán venderse sin la información requerida en sus etiquetas. Por tanto, las latas con etiquetas dañadas deberán ser descartadas.



### **Materiales salvados - Reacondicionamiento**

Si las cantidades de comestibles involucradas son grandes (por ejemplo, en el caso de un gran supermercado o almacén de productos alimenticios), podría ser factible tratar de salvar parte del inventario para el consumo humano o animal. No hay, sin embargo, reacondicionadores aprobados de mercancías averiadas en Michigan. Deberán ser destruidas o sacadas del estado, bajo confiscación y entregadas a empresas aprobadas por su capacidad de reacondicionamiento. Tal desplazamiento es coordinado con la U.S. Food and Drug Administration y otras agencias del estado. En tales casos, contacte a la oficina en Lansing de la Food and Dairy Division Lansing Office, a fin de coordinar el transporte de dichas mercancías. El traslado deberá estar supervisado en todo momento, junto con las mercancías confiscadas bajo control de la FDA y los funcionarios del estado de destino.

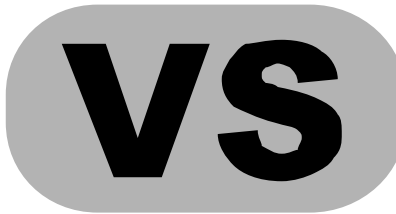


## Disposición de comidas y productos alimenticios

- Saque la comida a un área designada de almacenamiento de comestibles irrecuperables y condenados a su destrucción, alejada de los almacenes regulares y los equipos en buen estado, y asegúrelos en contenedores cubiertos o en áreas aisladas que impidan su servicio al público o la contaminación accidental de la instalación u otros comestibles.
- En caso de que dichos comestibles contaminados sean retenidos hasta que el distribuidor pueda acreditar a la instalación, deberán llevar claramente la etiqueta de “NOT FOR SALE” (Prohibida su venta) y mantenidos en un lugar refrigerado separado de los otros comestibles.
- Los comestibles desechados podrán ser registrados por el proveedor de comestibles.
- El almacén deberá documentar el tipo y cantidad de productos comestibles, su costo y las razones para desecharlos, con fines propios del seguro y regulatorios.
- Pequeñas cantidades de comida a ser desechadas podrán ser desnaturalizadas con un producto de limpieza (como, por ejemplo, el cloro) y colocadas en un contenedor de basura cubierto, fuera de la instalación.
- Las cantidades más grandes de comida deberán ser almacenadas en contenedores de basura cubiertos y en un lugar seguro, y desechadas cuanto antes por una empresa especializada.
- Los comestibles serán desechados según las regulaciones estatales y locales de disposición de basura en vertederos aprobados.
- Los vertederos locales deberán ser contactados antes de la entrega de los comestibles por parte de privados o de su transportador, para su aceptación.

Para una lista de vertederos aprobados, visite la página web del departamento de calidad ambiental del estado de Michigan (Michigan Department of Environmental Quality), [www.michigan.gov/deq](http://www.michigan.gov/deq) (presione "waste / solid waste / solid waste facilities").

## **Limpieza de vómitos y material fecal**



## **Procedimientos de emergencia en caso de contaminación por vómito y materia fecal**

*La siguiente es información derivada de las "Directivas sanitarias locales de limpieza ambiental y desinfección de Norovirus (Local Health Department Guidelines for Environmental Cleaning and Disinfection of Norovirus)", disponible en línea en [www.michigan.gov/documents/GEC\\_165404\\_7.pdf](http://www.michigan.gov/documents/GEC_165404_7.pdf)*

*La siguiente información se relaciona específicamente con incidentes de contaminación de Norovirus; no obstante, las recomendaciones son válidas y aplicables a incidentes relacionados con vómitos o materia fecal, en caso de enfermedades contagiosas.*

**Este documento contiene información relacionada con la contaminación de vómitos y materia fecal en las tiendas distribuidoras de productos comestibles y los establecimientos de servicio de comidas al detalle:**

- I. Procedimientos especiales de limpieza
- II. Desinfección
- III. Consideraciones sanitarias relacionadas con el uso del cloro
- IV. Manejo del personal enfermo en las tiendas de comestibles y establecimientos de servicio de comidas al detalle

*Los **Norovirus** son un grupo de virus que causan gastroenteritis aguda en los humanos. Los síntomas de infección de Norovirus incluyen la náusea, los vómitos, la diarrea, los calambres y algo de fiebre. Los norovirus se transmiten por la vía fecal-oral, mediante el consumo de alimentos o agua contaminados con materia fecal, por contagio directo de persona a persona, o contaminación ambiental.*

### **Equipo de protección personal requerido:**

Guantes, máscaras, gafas de protección o escudos para el rostro desechables, y batas y otra ropa de protección. *Favor de ponerse todo su equipo de protección antes de empezar a limpiar.*

### **Advertencia general:**

El cloro puede dañar los tejidos y otras superficies. Favor de probar en un área aislada de la ropa o los tejidos, antes de aplicar a otras superficies visibles. Para consideraciones especiales relacionadas con la salud, consulte la sección III.

## I. Procedimientos especiales de limpieza

**Para la limpieza de derrames de vómito o materia fecal, se aplicará un proceso en dos etapas:**

1. Los desechos orgánicos visibles deberán limpiarse limpiados con un material absorbente de doble capa, y ser colocados en una bolsa plástica, a fin de minimizar el uso de aerosoles.
2. Desinfecte abundantemente el lugar y los objetos cercanos con un desinfectante ambiental apropiado (podrían necesitarse varias aplicaciones). Asegúrese una dilución correcta y el tiempo de contacto apropiado con el desinfectante ambiental. **Para más información acerca del proceso de desinfección, consulte la Sección II.**

### Superficies duras

- Limpie los desechos visibles orgánicos con material absorbente (de doble capa o espesor) y colóquelo en una bolsa plástica, a fin de minimizar el uso de aerosoles. Desinfecte con cloro y enjuague la superficie con agua si el lugar contaminado está en un área de preparación de comidas.

### Alfombras y muebles tapizados

- Limpie los desechos visibles orgánicos con material absorbente (de doble capa o espesor) y colóquelo en una bolsa plástica, a fin de minimizar el uso de aerosoles - la desinfección con cloro podría decolorar las alfombras - limpie al vapor (inactivación por calor) 158°F (70°C) por cinco minutos o 212°F (100°C) por un minuto, para una inactivación total.

### Forros/Ropa/Tejidos

- Si hay suciedad, limpie cuidadosamente el vómito o la materia fecal, a fin de minimizar el uso de aerosoles. Mantenga separada la ropa contaminada de la ropa limpia. Reduzca a un mínimo los trastornos relacionado con la ropa sucia y su limpieza. Los aerosoles utilizados podrían aumentar el riesgo de transmisión. Lave los artículos en un ciclo de prelavado, y luego use el ciclo regular de lavado empleando detergentes, y séquelos separados de la ropa limpia, a una temperatura superior a los 170°F (77°C). Mantenga los forros, la ropa y los tejidos limpios separados de los sucios, en todo momento.

### Superficies que el cloro podría corroer o dañar

- Utilice soluciones fenólicas registradas ante la Agencia federal de protección ambiental (Environmental Protection Agency (EPA)) (Lysol® concentrado o Pinesol®) concentrado mezclado a razón de **dos a cuatro veces** de la concentración recomendada por el fabricante para las superficies dañadas o que puedan corroerse con el cloro.

**VS**

## II. Desinfección

### Ejemplos de artículos que deberán desinfectarse:

picaportes y manivelas de puertas, lavamanos, fregaderos, inodoros y cuartos de baño, barras del baño, teléfonos, mostradores, sillas (incluyendo espaldares), mesas, pasamanos, botones de ascensores, interruptores de la luz, equipo de comida, superficies de preparación, utensilios, delantales, uniformes, etc.

**Lo que funciona mejor:** Cloro (hipoclorito de sodio-NaOCl ).

### Concentraciones de cloro e instrucciones para mezclar:

- **A usarse con artículos de acero inoxidable, o que puedan estar en contacto con los alimentos o la boca**
  - 1 cucharadita de cloro, en un galón de agua (con una dilución de 1:250).
- **A usarse con las superficies no porosas, pisos de baldosas, superficies de mostradores, lavamanos, inodoros.**
  - 1/3 de taza de cloro en un galón de agua (dilución de 1:50).
- **A usarse en superficies porosas, pisos de madera.**
  - Una taza de cloro, además de 2/3 de taza de cloro en un galón de agua (dilución de 1:10).

### Tiempo de contacto

- Deje el cloro en la superficie entre 10 y 20 minutos y luego enjuague con agua limpia.

### Estabilidad del cloro

- Las botellas abiertas de cloro concentrado perderán efectividad después de 30 días. Para asegurar una desinfección adecuada en caso de limpieza de vómitos y materia fecal, se recomienda encarecidamente utilizar una botella aún no abierta de cloro. Prepare una mezcla diluida de cloro fresco diariamente, y bote las partes no utilizadas.

### Otros desinfectantes efectivos

- Glutaraldehyde (al 0.5 por ciento) o yodo (al 0.8 percent) mezclado según las recomendaciones del fabricante.
- Un desinfectante ambiental fenólico (Lysol® o Pinesol®) podría ser efectivo, pero podría requerir de dos a cuatro veces la concentración recomendada por el fabricante y representar un riesgo de salud para los trabajadores, las mascotas o usted mismo. Use sumo cuidado al utilizar estos productos. Favor de leer las advertencias de los fabricantes.

### Desinfectantes inefectivos

- Compuestos cuaternarios, etanol, o compuestos aniónicos.

**VS**

### **III. Consideraciones de salud relacionadas con el uso del cloro**

#### **Deficiencias peligrosas**

- ÚSESE SÓLO EN LUGARES VENTILADOS, sin mezclar sustancias químicas. Los efectos adversos de los limpiadores caseros son causados por exposiciones prolongadas a gases irritantes en lugares poco ventilados. Las mezclas inapropiadas más comunes de agentes de limpieza incluyen el cloro con ácidos (como el vinagre) o el amoníaco (Windex ®). Los irritantes potenciales liberados de tales combinaciones son el gas del cloro, las cloraminas y el gas de amoníaco. Siga las instrucciones de los fabricantes en las etiquetas.

#### **Peligros a la salud**

- El cloro es corrosivo e irritante de todas las mucosidades, la piel, los ojos y los canales superiores e inferiores respiratorios. Evite las aplicaciones rociadas de cualquier desinfectante.

#### **Equipo de protección personal**

- Guantes, máscaras, protección de los ojos y la cara desechables, y batas o ropa de protección.
- La limpieza ambiental utilizando un desinfectante más concentrado requerirá guantes de uso intensivo, en vez de guantes sencillos de goma o vinilo.

### **IV. Gestión de los empleados enfermos en las tiendas de comestibles y establecimientos de servicios de comidas al detalle**

Favor de comunicarse con su departamento de salud local y/o seguir los requisitos de exclusión y restricción de empleados del 2005 Food Code, Secciones 2-201.11 a la 2-201.13.

**VS**



## **Autoridades legales**

## **Código de alimentos / Autoridades legales / Autoridades reguladoras alimenticias:**

He aquí algunas autoridades relacionadas con las normas que rigen los comestibles y las actividades de los operadores de establecimientos de servicios comidas, y a los productores o distribuidores de comestibles, frente a un inminente peligro a la salud pública.

- **Definición:** La Michigan Food Law 2000, Sec. 1109 (a) indica:

Un estado de "peligro inminente" en un establecimiento de servicio, procesamiento o distribución de productos alimenticios, se determinará cuando el director disponga que hay que actuar inmediatamente para prevenir daños a la salud pública.

- **Responsabilidades del titular de la patente:**

- 2005 Food Code, Section 8-404.11 Cese de operaciones y notificación.

**A.** A menos que se indique lo contrario en el acápite (B) de esta sección, los titulares de patentes comerciales deberán inmediatamente interrumpir sus operaciones y notificar a la autoridad reguladora en caso de peligro inminente a la salud pública, debido a una emergencia como, por ejemplo, un incendio, una inundación, un apagón prolongado o interrupción prolongada en el suministro de agua, un refluo de aguas negras, uso indebido de sustancias venenosas o tóxicas, brote de enfermedades provocadas por alimentos en mal estado, grave falta de higiene y cualquier otra circunstancia que pueda poner en peligro la salud pública.

**B.** Los titulares de patentes no deberán discontinuar sus operaciones en partes de sus establecimientos no afectadas por peligros inminentes a la salud.

- La organización Michigan Food Law 2000, Sec. 2113 (2) indica:

Los establecimientos de servicio de comidas o procesamiento o distribución de productos alimenticios a los que se les haya ordenado el cese de sus operaciones, de conformidad con la subsección (1) no podrán reanudar sus operaciones hasta que el director determine, mediante inspección, que las condiciones que dieron lugar a la orden han dejado de existir. El director deberá poder ofrecer la oportunidad de una reinspección, previa solicitud del titular de la patente comercial del establecimiento.

- **Poderes y deberes del Departamento**

- La organización Michigan Food Law of 2000, Sec. 2113

(1) indica:

El director podrá ordenar el cese inmediato de las operaciones de un establecimiento de servicio de comidas o procesamiento o distribución de productos alimenticios, si llegara a determinarse que sus operaciones presentan un inminente y grave peligro a la salud pública.

- La Michigan Food Law of 2000, Sec. 4125

(3) indica:

Sobre la base de hechos sometidos por personas entendidas o de información o del convencimiento de que existe un grave peligro a la salud, seguridad o bienestar públicos, el director podrá sumariamente suspender una patente o registro emitido de conformidad con esta ley. Los titulares de patentes o registros suspendidos sumariamente, de conformidad con esta sección, podrán solicitar al director la disolución de la orden. Al recibo de dicha petición, el director convocará inmediatamente a una audiencia para determinar si conceder o denegar la petición de disolución. El funcionario presidente otorgará el desagravio solicitado, cancelando la orden de suspensión sumaria, a menos que se presente suficiente evidencia de la existencia de una amenaza inminente a la salud, seguridad o bienestar públicos que requiera medidas de emergencia y la confirmación de la orden de suspensión sumaria.

- **Recursos administrativos**

- La Michigan Food Law of 2000, Section 2113

(2) indica:

En caso de que el director ordene el cese inmediato de las operaciones de un establecimiento de servicio de comidas procesamiento o distribución de productos alimenticios, de conformidad con la subsección (1), el titular de la patente comercial podrá solicitar una audiencia administrativa.

- La organización Michigan Food Law of 2000, Section 4127(1) indica:  
Después de que la autoridad reguladora reciba una petición de audiencia de parte del titular de una patente comercial suspendida sumariamente de conformidad con la sección 4125, el proceso se iniciará y procederá prontamente, de conformidad con la sección 92 de la ley de procedimientos administrativos de 1969, 1969 PA 306, MCL 24.292.

Deberá hacerse notar que según el MICHIGAN EMERGENCY MANAGEMENT ACT, ACT 390 OF 1976, el Gobernador podrá suspender ciertas leyes, cuando corresponda, frente a un desastre.

## **Contactos en caso de emergencia**

## Contactos en caso de emergencia

Nombre	Teléfono	Emergencia	Celular/Biper
<p><b>Organización:</b></p> <p>Gerente</p> <p>Oficina regional</p> <p>Oficina central</p> <p>Aseguradora</p> <p>Proveedor de productos alimenticios</p> <p>Abogado</p> <p><b>Empresas de servicios públicos</b></p> <p>Agua</p> <p>Cloacas / sistema de alcantarillado</p> <p>Electricidad</p> <p>Gas</p> <p>Teléfono</p> <p>Cable</p> <p>Radiodifusión de emergencia</p> <p>Estación de radio/TV</p> <p><b>Contratistas</b></p> <p>Plomero</p> <p>Electricista</p> <p>Perforador de pozos</p> <p>Acueducto</p> <p>Camión cisterna autorizado</p> <p>Agua embotellada</p> <p>Hielo industrial</p> <p>Hielo seco</p> <p>Camión refrigerado</p> <p>Refrigerado</p> <p>Almacén</p> <p>Generador portátil</p>			

## Contactos en caso de emergencia

Nombre	Teléfono	Emergencia	Celular/Biper
Transporte de desperdicios Vertedero municipal Limpieza de pozo séptico Limpieza o destape del drenaje Equipo de limpieza Proveedor Servicio de limpieza y mantenimiento Servicio al extintor de incendios  Especialista en reacondicionamiento de edificios Vigilancia / seguridad			
<b>Varios</b>			
Poison Control Center local			
National Poison Control Center	1 800 441-8080		
Chemtrec	1 800 424-9300		
Michigan Restaurant	(517) 482-5244		
Association			
Michigan Grocers Association	(517) 373-6800		
Associated Food Dealers	(248) 671-9600		
Michigan Licensed Beverage Association	(517) 374-9711		

## Contactos en caso de emergencia

Nombre	Teléfono	Emergencia	Celular/Beeper
<b>Gobierno:</b>			
<b>Policía</b>	(911)		
<b>Bomberos</b>	(911)		
<b>FBI</b>	(313) 965-2323		
<b>Michigan Dept. Agriculture/Lansing</b>	(517) 373-1060	(517) 373-0440	
<b>Centers for Disease Control</b>	1 800 311-3435		
<b>USDA FSIS Oak Park</b>	(298) 968-0230	(630) 768-8418	
<b>FDA Information Hotline</b>	1 (888) 723-3366		
<b>EPA Safe Drinking Water Hotline</b>	1 800 426-4791		