

ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS DIRECTRICES PARA RECUPERARSE DE UNA INUNDACIÓN

REGLAMENTACIÓN 61-25:
ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS



South Carolina
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

Los establecimientos minoristas de alimentos (retail food establishments, RFE) afectados por una inundación deben seguir las siguientes directrices cuando sea seguro hacerlo, y antes de preparar y servir los alimentos: Si existe un peligro inminente para la salud o no se puede mantener un funcionamiento seguro, el RFE debe interrumpir sus operaciones.

1. EVALUACIÓN

Luego de una inundación, comuníquese con su departamento local de códigos de construcción y otros organismos pertinentes para determinar si la estructura de la construcción es segura para volver a entrar.

2. LIMPIEZA

Las medidas correctivas deben comenzar lo antes posible, una vez que las aguas de la inundación hayan retrocedido y se haya autorizado la entrada al lugar, para evitar la aparición de moho.

- Es necesario disponer de un suministro de agua potable y de un sistema de eliminación de residuos que funcione antes de iniciar la limpieza. Comience a limpiar las zonas afectadas tal y como se describe en la sección “Inundación: procedimientos generales de limpieza” del Plan de acción de emergencia (Emergency Action Plan EAP).
- Si se encuentra bajo un aviso o advertencia de hervir el agua, el RFE debe seguir las recomendaciones y los requisitos que se enumeran en Emergencias relacionadas con el agua. En la sección “Suministro de agua contaminada” del EAP, se ofrece más orientación al respecto.
- Si en el RFE se interrumpe el servicio de agua, deben seguirse las directrices que se enumeran en Emergencias relacionadas con el agua. Durante una

interrupción temporal del suministro de agua, se permiten fuentes de agua alternativas, tal como se describe en la Reglamentación *R.61-25, capítulo 5, 5-104.11*. Encontrará directrices al respecto en la sección “Interrupción del servicio de agua” del EAP.

- Elimine el agua estancada lo antes posible, incluida el agua estancada que pueda haber debajo de los pisos donde se encuentran los conductos eléctricos o de refrigeración, antes de iniciar los procedimientos de limpieza.
- Si se produce un reflujo de aguas residuales dentro del RFE, consulte la sección “Reflujo de aguas residuales” del EAP y Limpieza de vómito y materia fecal para obtener orientación.
- El sistema de agua potable del RFE debe lavarse y muestrearse después de una emergencia relacionada con el agua, de acuerdo con el *Capítulo 5, 5-101.12*. En la mayoría de los casos, esto lo hará su proveedor de agua.
- Los materiales aislantes y las paredes absorbentes son especialmente susceptibles al moho, y deben retirarse y sustituirse lo antes posible.
- Limpie y desinfecte todos los utensilios, equipos y superficies de las zonas afectadas. Puede encontrar orientación sobre recuperación en las secciones “Reflujo de aguas residuales” e “Inundaciones” del EAP y Limpieza de vómito y materia fecal. **Después de la desinfección, los utensilios y otras superficies que están en contacto con los alimentos deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse.**
- Toda la ropa blanca y los uniformes contaminados por el agua de la inundación deben desecharse o lavarse profesionalmente antes de su uso.

3. RECUPERACIÓN

- Identifique los alimentos, materiales de envasado, equipos, superficies y suministros que puedan recuperarse. Para obtener orientación, consulte la sección “Inundación: evaluación de la recuperación de alimentos” del EAP.
- Cualquier alimento con control de tiempo/temperatura para la seguridad (Time/Temperature control for Safety, TCS) que no cumpla con lo estipulado en el *Capítulo 3* no es recuperable.

4. ELIMINACIÓN

Asegúrese de desechar los alimentos en un área de almacenamiento designada, lejos de donde se encuentran los elementos para preparar los alimentos y otros artículos de almacenamiento, conforme al *Capítulo 6, 6-404.11*.

- Deseche de manera adecuada los objetos que no sean recuperables, de acuerdo con la sección “Inundación: evaluación de la recuperación de alimentos” del EAP.
- La oficina local del Departamento de Agricultura de Carolina del Sur (South Carolina Department of Agriculture, SCDA) o su compañía de seguros pueden solicitar que el RFE documente el tipo y la cantidad de alimentos que se desechan/eliminan.

5. REANUDACIÓN DEL SERVICIO

El SCDA proporcionará apoyo, en persona o de manera virtual, a los RFE de las zonas afectadas. En cuanto su instalación cumpla las secciones pertinentes de la *reglamentación R. 61-25*, lo que puede incluir operar conforme al *Capítulo 9, 9-8*, “Temporary Food Service “Establecimientos temporales de servicio de alimentos”, o emplear las disposiciones del EAP, las operaciones pueden reanudarse.

Si necesita ayuda, póngase en contacto con SCDA Retail Food Safety retailfood@scda.sc.gov.
Visite agriculture.sc.gov/retail-food-safety para consultar la Reglamentación 61-25 y obtener más información.