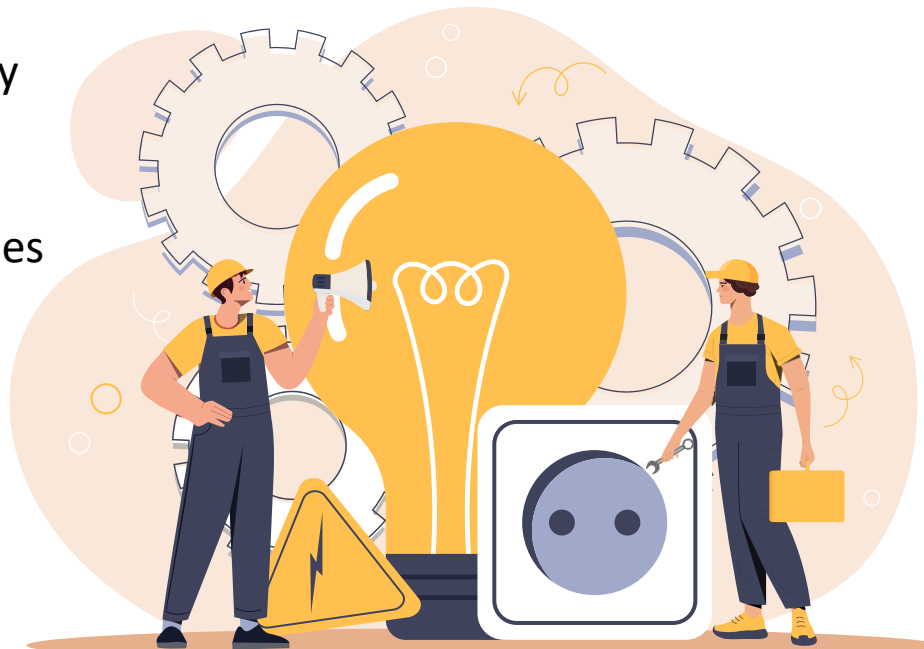


Haga un Plan en Caso de Inundaciones y Opagones

En caso de que falte la electricidad o se meta el agua, la seguridad alimentaria depende de estos importantes pasos:

- Inspeccionar los alimentos para comprobar si el tiempo y la temperatura los arruinó
- Evaluar la exposición al agua de la inundación
- Tirar los productos contaminados y arruinados por la temperatura
- Limpiar a fondo todas las superficies aun si no tienen contacto con los alimentos

Más información
sobre seguridad
alimentaria.



Limpieza

Limpe el lugar de acuerdo con los procedimientos operativos estándares de su organización.

Use solo agua potable.

Para las superficies que entran en contacto con alimentos:



Lavar con jabón y agua tibia.



Enjuagar con agua caliente.



Desinfectar con una solución de agua y blanqueador. (Un tapón de blanqueador por cada galón de agua caliente.)

Para las superficies que no entran en contacto con alimentos:

Desinfectar con cuatro tapones de blanqueador por cada galón de agua caliente.

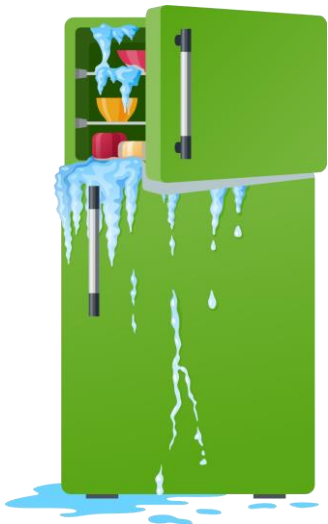
Si no está seguro, ¡deséchelo!

Realizar la eliminación adecuada y segura de los alimentos arruinados.

Productos alimentarios arruinados

Eliminación adecuada

- Deseche todos los alimentos y materiales de embalaje que hayan quedado sumergidos en el agua de la inundación.
- Elimine de forma adecuada y segura los alimentos en peligro de acuerdo con las normas federales, estatales y locales sobre eliminación de residuos.



En caso de un apagón

Mientras no haya electricidad:

- Los alimentos deben estar a la temperatura adecuada para que se puedan comer.
- Deseche los alimentos que hayan superado los 41 grados Fahrenheit durante cuatro horas o más.
- Analice la temperatura de los equipos con termómetros calibrados.

Deseche los alimentos si la temperatura ha superado 41 °F



Cuando se restablezca la electricidad:

- Asegúrese de que los refrigeradores y congeladores mantengan temperaturas inferiores a 41 grados Fahrenheit antes de guardar los alimentos.
- Asegúrese de que los equipos puedan calentarse o enfriarse a la temperatura correcta.
- Asegúrese de que todos los equipos utilizados para cocinar, enfriar y recalentar alimentos funcionen correctamente antes de utilizarlos.
- Limpie y desinfecte el equipo antes de volver a usarlo después de un apagón prolongado.

Más información sobre seguridad alimentaria.



En caso de inundación

Equipos

- Quite y reemplace todos los filtros del equipo si no están diseñados para limpiarse sin quitarlos.
- Lave todas las tuberías de agua (incluidas las de vapor y hielo) durante 10 a 15 minutos.
- Inspeccione el equipo para asegurarse de que funcione correctamente.
- Limpie y desinfecte el equipo siguiendo las instrucciones del fabricante o utilice las pautas de limpieza.
- Use solo agua potable para limpiar el equipo y el establecimiento.