

Seguridad Alimentaria Después de un Incendio

OPERACIÓN Y RESPUESTA

Pasos a seguir

1. Deje de operar de inmediato si existe una amenaza o peligro para la salud o si no se puede garantizar la seguridad alimentaria.
2. De ser necesario, notifíquese a la autoridad reguladora. Un incendio no reportable incluye un incendio pequeño confinado que no contamina la comida.
3. Trabaje con la autoridad reguladora para determinar lo que puede conservar y lo que tiene que desechar.
4. Limpie y sanitice el establecimiento.
5. De ser necesario, obtenga la aprobación de la autoridad reguladora antes de volver a abrir.

Riesgos para la seguridad alimentaria

El calor puede dañar los contenedores y envases, lo que permite que entren contaminantes.

El humo, los vapores, los productos químicos que extinguen el fuego y el agua presurizada pueden penetrar los empaques y alojarse debajo de las tapas de los contenedores y envases.

Zona de peligro de la temperatura

El rango de temperatura dentro del cual las bacterias que causan enfermedades crecen con más fuerza en los

alimentos sometidos a control de tiempo y temperatura (TCS), se denomina la zona de peligro de la temperatura.

- La zona de peligro de la temperatura oscila entre 41°F y 135°F.
- Mantenga caliente la comida caliente y fría, la comida fría. Use siempre un termómetro para verificar la temperatura interna de los alimentos.

Lo que debe desechar

- La comida que está expuesta o la que está almacenada en empaques permeables, tales como cartón, envoltura de plástico, papel de aluminio o papel y en envases con tapas o tapas de rosca. Si su establecimiento sirve bebidas alcohólicas, contacte al [Inspector de Cumplimiento en Materia de Bebidas Alcohólicas y Juegos de Azar \(Alcohol and Gambling Enforcement Inspector\)](#) de su condado.
- La comida que está en neveras y congeladores. Es posible que esta comida esté contaminada, ya que los sellos de las puertas de estos equipos no son herméticos.
- El hielo que está en contenedores y fabricantes de hielo.
- Todos los alimentos TCS que han estado dentro de la zona de peligro de la temperatura durante más de cuatro horas. Entre algunos de los alimentos TCS, están las carnes, aves de corral, los mariscos, la leche y los huevos.

- Los artículos de servicio único (utensilios, platos y tazas de plástico, entre otros).
- Las latas que están abolladas u oxidadas.
- Todos los alimentos y productos que tienen la apariencia de estar contaminados o dañados.

Si tiene dudas, deséchelos.

Limpieza y sanitización

Después de un incendio, limpie todas las superficies de los equipos que no estén en contacto con los alimentos o la comida preparada.

Antes de volver a abrir, lave, enjuague y sanitice cuidadosamente las superficies de contacto con alimentos de los equipos. Siga estos pasos:

1. **Lave** con agua caliente, jabonosa. El lavado elimina los contaminantes que dejó el fuego.
2. **Enjuague** con agua limpia. Al enjuagar, elimina el detergente y prepara la superficie para la sanitización.
3. **Sanitice** usando productos químicos o agua caliente.
 - Productos químicos: siga siempre las instrucciones que aparecen en la etiqueta. Use la solución sanitizadora de la potencia requerida y cumpla con el tiempo de contacto necesario.
 - Agua caliente: para el lavado manual de los utensilios, remoje el equipo en agua a una temperatura estable de 171°F, o más, durante 30 segundos, cuando menos. Para el lavado mecánico de los utensilios, los requerimientos de temperatura y presión del agua varían según el tipo de máquina.

Es posible que ciertos equipos, como los fabricantes de hielo, las líneas dispensadoras de bebidas gaseosas y jarabes y el equipo expendedor de agua tengan requerimientos especiales de limpieza. Siga todas las

recomendaciones del fabricante.



Recursos

[Alcohol and Gambling Enforcement Inspector \(https://dps.mn.gov/divisions/age/alcohol/Pages/inspectors.aspx\)](https://dps.mn.gov/divisions/age/alcohol/Pages/inspectors.aspx)

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Food safety after fire_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](http://www.mn.gov)

