

# Alimentación Masiva para Operaciones de Emergencia

## CÓMO ENCONTRAR Y EQUIPAR UN SITIO DE ALIMENTACIÓN MASIVA

### Seguridad alimentaria

- Mantenga los alimentos perecederos a temperatura ambiente durante periodos de 30 minutos o menos. De lo contrario, mantenga la comida fría a 41°F, o menos, y, la caliente, a 135°F, o más.
- No sirva comida sometida a control de tiempo y temperatura para seguridad alimentaria (TCS), como carne molida o sándwiches de ensalada de huevos, pollo u otras aves, ensalada de papas y postres o pasteles rellenos de crema.
- Las comidas más adecuadas incluyen los sándwiches de mantequilla de maní y mermelada, carnes ahumadas o quesos, frutas y vegetales enlatados.
- No sirva comidas preparadas en casa o platos calientes. Se aceptan las comidas preparadas en casa que no sean TCS, tales como galletas, barras, tartas de frutas o tortas y bizcochos.

**MANTENGA LA COMIDA CALIENTE A 135°F, O MÁS.  
MANTENGA LA COMIDA FRÍA A 41°F, O MENOS.**

### La sanitización de los utensilios de cocina y de mesa

Cada vez que sea posible, use platos y cubiertos desechables. No reutilice los artículos de plástico o papel. Si usa platos, cubiertos y utensilios que se laven, lávelos en un fregadero estándar de tres compartimentos o en uno equipado con tres recipientes

separados que puedan usarse como uno de tres compartimentos.

### Procedimiento para sanitizar los utensilios de cocina y de mesa

1. Lave todos los artículos en el primer fregadero usando una solución de detergente casera y agua caliente.
2. Enjuague en el segundo fregadero en agua limpia y caliente. Elimine todos los residuos de detergente para asegurar que el paso final de sanitización sea efectivo.
3. Sanitice los utensilios en el tercer fregadero. Use una solución preparada con una cucharada de lejía por cada galón de agua. Así tendrá una concentración de cloro de 200 partes por millón, que debería ser adecuada para sanitizar sus platos, incluso si el agua que esté usando está contaminada. Asegúrese que su agua para lavar platos sea transparente y esté libre de lodo o sedimentos.
4. Seque al aire los platos, cubiertos y utensilios.

### Trabajadores de servicios de comida

Todas las personas que se ofrezcan de voluntarias para trabajar en un centro de alimentación masiva deben recibir la orientación adecuada antes de empezar a trabajar.

## Higiene personal

- Los que trabajen entregando comida deben lavarse las manos con frecuencia, especialmente después de ir al baño o de manipular materiales o equipos que puedan estar contaminados.
- Manténgase aseado y use ropa limpia. La limpieza es esencial para todos los que trabajan en un centro de alimentación masiva.
- No se debe permitir que las personas que tengan vómitos, diarrea, fiebre o enfermedades respiratorias trabajen en un ambiente de servicio de comida.
- Igualmente, no se debe permitir que las personas que tengan cortes o quemaduras, al igual que abrasiones en la piel, manipulen alimentos, a menos que tengan las heridas cubiertas con apósitos impermeables y se pongan guantes.

## Cómo lavarse las manos

1. Mójese las manos
2. Enjabónese las manos
3. Frótese las manos durante 10 a 15 segundos
4. Enjuáguese las manos
5. Séquese las manos
6. Mantenga las manos limpias

Todo el proceso debe durar, cuando menos, 20 segundos. Ni los guantes, los pañitos húmedos, o el gel antiséptico para las manos son sustitutos del lavado de manos.

## Evite el contacto de las manos descubiertas con la comida

Las personas en una zona de desastre pueden tener un mayor riesgo de enfermarse al ingerir alimentos que no son seguros. Una manera de mantener segura la comida es que los trabajadores usen guantes mientras la preparan.

Es importante que los guantes se usen de forma adecuada:

- Los trabajadores que manipulan alimentos deben usar utensilios tales como tenazas, cucharones, papel de envolver comida o guantes desechables de uso único para evitar tocar la comida en la medida de lo posible.
- Es importante que usen guantes cuando toquen alimentos que no se van a cocinar (comida lista para consumo), tales como sándwiches, palitos de zanahoria y galletas.
- Los trabajadores que manipulan alimentos deben usar guantes desechables de uso único cuando estén preparando alimentos que deben ser manipulados mucho. Esto incluye preparar sándwiches, rebanar vegetales o distribuir la comida en un plato.

También es importante recordar que, tanto las manos, como los guantes, deben estar limpios en todo momento.

- Lávese siempre las manos antes de ponerse guantes nuevos.
- Cámbiese los guantes cuando se le rasgan o rompen.
- Cámbiese los guantes cuando se le ensucien.
- No lave ni vuelva a usar los mismos guantes.
- Use guantes nuevos al cambiar la tarea que estaba realizando; por ejemplo, cuando lo cambian de preparar sándwiches a cortar vegetales crudos.
- Bote los guantes a la basura después de usarlos.
- Lávese las manos después de quitarse los guantes.

## Supervisión

De ser posible, alguien con experiencia en operaciones de servicio de comida de grandes magnitudes debería supervisar su operación de alimentación masiva. Entre los que podrían encargarse de esta supervisión, se cuentan los gerentes de servicios de alimentos de escuelas o instituciones o las personas que han

### Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | [www.hennepin.us/envhealth](http://www.hennepin.us/envhealth)

Mass feeding for emergency operations\_Spanish\_HC\_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](http://www.minnstate.edu/health)



trabajado como cocineros, empleados o gerentes de restaurantes grandes.

## Agua para beber

Si su agua ha estado contaminada o duda de su grado de seguridad:

- Use únicamente agua hervida o embotellada.
- Solo use hielo empacado de fuentes comerciales aprobadas.

## Manipulación de la basura

Bote la basura con frecuencia. Si no están disponibles las instalaciones locales para eliminación de basura de la comunidad, recurra a un área remota para almacenarla temporalmente. Limpie a fondo estas áreas temporales y transfiera la basura a las instalaciones que operan con ese fin tan pronto vuelvan a abrir.

### Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | [www.hennepin.us/envhealth](http://www.hennepin.us/envhealth)

Mass feeding for emergency operations\_Spanish\_HC\_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](#)

