



# Código Alimentario de Wisconsin

## Hoja Informativa



### RESPUESTA ANTE UN INCENDIO

#### RESPUESTA ANTE UN INCENDIO

La respuesta a un incendio en un establecimiento de alimentos al por menor se divide en dos tipos: no notificable y notificable. Un incendio no notificable es un incendio pequeño y confinado dentro de un establecimiento que no contamina los alimentos y ha sido extinguido con un dispositivo simple, como un extintor portátil, toalla húmeda, tapa de sartén, etc. Todos los demás incendios deben ser reportados a la Autoridad Regulatoria.

*Se recomienda que el titular de la licencia anote la fecha y hora del incidente. El Responsable a Cargo (PIC, por sus siglas en inglés) debe evaluar la situación e implementar procedimientos de emergencia. Se deben suspender inmediatamente las operaciones si no se puede mantener la seguridad operativa o si no se puede garantizar la inocuidad alimentaria mediante un procedimiento alternativo. Si existe una amenaza grave a la salud, puede tratarse de un peligro sanitario inminente, y el titular de la licencia deberá suspender las operaciones y notificar a la Autoridad Regulatoria.*

#### Consideraciones de Salud Pública

Después de un incendio, la principal preocupación es la seguridad de los alimentos. ¿Los alimentos o sus empaques estuvieron expuestos a humo, fuego, agua o calor extremo? ¿Se vieron afectados los equipos o suministros? ¿Existe un peligro sanitario inminente que impida operar de manera segura? ¿Hay equipo de protección personal disponible? ¿Otras áreas como la electricidad fueron afectadas? ¿La estructura del edificio es segura, al igual que su acceso? El Responsable a Cargo es responsable de realizar evaluaciones iniciales y continuas para asegurar el cumplimiento con las normativas de seguridad alimentaria.

#### Consideraciones sobre la Capacidad de Operar

Determine si el establecimiento puede continuar operando total o parcialmente.

Considere lo siguiente:

- ¿Ha consultado con la Autoridad Regulatoria?
- ¿Se ha consultado al inspector de edificios, cuerpo de bomberos u otra autoridad pertinente para determinar si la estructura del edificio es segura y aprobada para su ocupación?
- ¿Se han identificado pasos específicos para tratar los alimentos, empaques, equipos, superficies y suministros afectados?
- ¿Existen sistemas de respaldo o temporales disponibles?
- ¿Se pueden aislar las áreas afectadas por el fuego?
- ¿Se puede asegurar un entorno alimentario seguro?
- ¿Se pueden usar procedimientos alternativos para garantizar el manejo, preparación, limpieza y desinfección adecuados de los alimentos?

## Áreas y Operaciones Afectadas

Si el incendio se limita a una pequeña zona o equipo específico, y puede extinguirse con un dispositivo simple, puede no requerirse una limpieza extensa. Si el fuego causa daños significativos a los equipos, la estructura del local o si el humo afecta los alimentos y empaques, se deben suspender las operaciones. Solo se podrá reanudar una vez completadas las medidas correctivas y tras consultar a la Autoridad Regulatoria.

## Limpieza Después de un Incendio

- Todas las áreas afectadas por fuego, humo y agua deben limpiarse con agua y jabón, y desinfectarse con lejía.
- Todo producto alimenticio, material de empaque, equipo, utensilio, ropa de cocina o artículos de un solo uso afectados deben limpiarse y desinfectarse o eliminarse del local.
- El daño causado por el humo podría requerir limpieza profesional mediante empresas de restauración o el uso de purificadores de aire, generadores de ozono, ionizadores u otros equipos específicos.

## Rescate y Reacondicionamiento de Alimentos Después de un Incendio

**Bebidas embotelladas:** si no están envueltas en plástico o tienen tapas de rosca selladas, suelen no poder recuperarse. Las botellas de plástico expuestas a calor o humo normalmente deben desecharse.

**Bebidas enlatadas:** pueden recuperarse si no estuvieron expuestas a calor excesivo, fuego o si pueden limpiarse adecuadamente.

**Productos lácteos:** deben desecharse sin intentar recuperarlos si fueron expuestos a calor, fuego, humo, agua o abuso de temperatura..

**Azúcar, dulces, harinas, cereales, productos de panadería, frijoles secos, arroz y otros granos:** deben desecharse si estuvieron expuestos a calor, fuego, humo o agua, debido a su empaque vulnerable.

**Productos en frascos de vidrio con tapas de rosca o metálicas:** como pepinillos, aderezos, jarabes, etc., pueden requerir eliminación si fueron expuestos a calor, fuego o humo, por la dificultad para limpiar las tapas.

**Carnes y pescados (frescos o congelados):** deben ser desechados si estuvieron expuestos a calor, fuego, humo, agua o abuso de temperatura.

**Alimentos refrigerados y congelados:** si fueron almacenados en refrigeradores/congeladores completamente cerrados y sin interrupción eléctrica prolongada, podrían recuperarse dependiendo del nivel de exposición. Deberán trasladarse rápidamente a un almacenamiento adecuado.

**Frutas y verduras (frescas o secas):** deben desecharse si estuvieron expuestas a calor, fuego, humo o agua.

**Alimentos enlatados:** si el daño por calor y agua fue mínimo, se pueden recuperar limpiando las latas y almacenándolas en un área segura, lejos del sitio del incendio.

**Reacondicionamiento de alimentos recuperables:** si se trata de grandes cantidades (como en supermercados o almacenes), se podrá intentar recuperación para consumo humano o animal. Esto debe coordinarse con la Autoridad Regulatoria y/o la FDA.

## Eliminación de Alimentos

Si se determina que los alimentos deben descartarse, considere:

- Colocar los productos en un área designada como "condicionados", lejos de alimentos en uso o salvados. Solicitar su recolección por una empresa de eliminación.
- Puede ser necesario documentar el tipo y cantidad de alimentos descartados para fines de seguros.
- Alimentos refrigerados descartados pueden almacenarse temporalmente en refrigeradores separados y luego estos deben lavarse y desinfectarse completamente.
- Todos los alimentos y desechos peligrosos deben eliminarse conforme a las regulaciones estatales y locales en vertederos o instalaciones aprobadas.

## Documentación del Incidente/Gastos

Asegúrese de que una persona designada registre y documente todos los incidentes y gastos relacionados con el incendio, incluyendo fotos o videos si es posible.

## Información Adicional

[Hojas Informativas del Código Alimentario de DATCP](#)

[Plan de Acción de Emergencia para Establecimientos Minoristas de Alimentos](#)

[Guía Rápida de Emergencias Alimentarias de AFDO para Reguladores](#)



Wisconsin Department of Agriculture, Trade and Consumer Protection  
Division of Food and Recreational Safety  
2811 Agriculture Dr., PO Box 8911, Madison, WI 53708  
<https://www.datcp.wi.gov>

P-DFRS0214\_SP (04/2025)