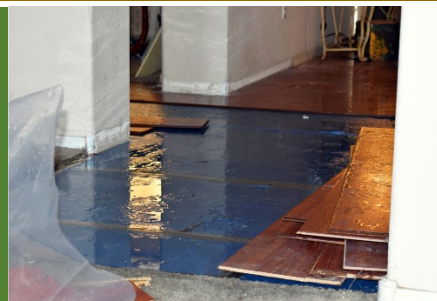




# Código Alimentario de Wisconsin

## Hoja informativa



## RESPUESTA A UNA INUNDACIÓN

El agua de las inundaciones puede contener agentes patógenos que podrían convertirse en una fuente de contaminación de los equipos, las superficies ambientales, el calzado y la ropa de los empleados y clientes, y los utensilios de limpieza. Para limitar la contaminación por el agua de las inundaciones es necesario controlar las zonas afectadas y evitar el contacto de esta agua con los equipos, las personas, los alimentos y los envases.

*Se recomienda que el titular de la licencia anote la fecha y hora del evento. La persona encargada debe evaluar la situación y aplicar los procedimientos de emergencia. Interrumpa inmediatamente la operación si no se puede mantener la seguridad de esta o si no se puede garantizar la seguridad alimentaria utilizando un procedimiento alternativo. Si existe una amenaza o peligro significativo para la salud, entonces puede existir un peligro inminente para la salud y el titular de la licencia debe interrumpir inmediatamente las operaciones y notificarlo a la autoridad reguladora.*

### Consideraciones de salud pública

Durante una inundación, una de las principales preocupaciones es proteger la salud de los empleados y los clientes.

Esté siempre al tanto de si existe un peligro inminente para la salud que no permita una operación segura. ¿Podrían los empleados y los clientes estar expuestos al agua de la inundación o a riesgos de seguridad como objetos sumergidos o riesgos eléctricos?

### Planificar con antelación

Determine qué zonas, sistemas, equipos, alimentos y envases pueden verse afectados por una inundación.

Piense en lo siguiente:

- Acceso al lugar y seguridad. Los equipos electrónicos sumergidos pueden crear un riesgo de electrocución.
- Alimentos y materiales de envasado que entran en contacto con el agua de las inundaciones.
- Zonas en las que el equipo y los suministros podrían entrar en contacto con el agua de la inundación.
- Procedimientos como el lavado de manos, el lavado de utensilios, la limpieza y la desinfección que pueden verse alterados.

### Bienes recuperados - Desechar tras una inundación

Deseche los siguientes alimentos si el agua ha cubierto, salpicado, goteado o se ha filtrado en el envase:

- Todos los envases y embalajes abiertos.
- Bebidas alcohólicas.
- Alimentos expuestos, alimentos a granel, productos frescos, carne, aves de corral, pescado y huevos.
- Cualquier alimento envasado en papel, plástico, tela o fibra.
- Cajas de cartón, aunque el contenido parezca seco, como cereales, pasta y arroz.



- Alimentos en tarros de cristal, incluidos los tarros sin abrir.
- Alimentos, líquidos y bebidas en botellas con tapón corona o envases con tirador, corcho o tapón de rosca.
- Alimentos con sellos de cartón, como la mayonesa y los aderezos para ensaladas.
- Conservas dañadas, abolladas, con fugas, abultadas, oxidadas o a las que les falten etiquetas.

## Limpieza tras una inundación

- Elimine el agua estancada.
- Retire los materiales húmedos. Deseche los que no puedan limpiarse y desinfectarse eficazmente.
- Deseche cualquier alimento que haya estado en contacto con el agua de la inundación.
- Deseche cualquier artículo de un solo uso que haya estado en contacto con el agua de la inundación.
- Todo el equipo alimentario dañado debe retirarse y desecharse.
- Los suelos, paredes, alfombras y muebles que no puedan repararse deben desecharse.
- Retire todos los materiales húmedos. Deseche los que no puedan limpiarse y desinfectarse eficazmente.
- Limpie y desinfecte todos los utensilios y equipos de la zona afectada.
- Lave las sábanas y los uniformes que hayan estado en contacto con el agua de la inundación por separado del resto de las sábanas, utilizando lejía y una secadora mecánica.
- Los suelos, paredes y superficies de los equipos afectados deben limpiarse con agua y jabón, enjuagarse y desinfectarse. Será necesario retirar las alfombras o limpiarlas a vapor.

- Utilice una solución detergente para limpiar suelos, equipos u otras zonas afectadas, seguida de un aclarado con agua limpia.
- Desinfecte el suelo y cualquier otra zona afectada utilizando una solución desinfectante de agua clara (8 onzas de lejía por 5 galones de agua = 500 partes por millón de solución de cloro).
- Seque al aire la zona afectada.

## Documentación del incidente/gastos

Asegúrese de que una persona designada registre y documente todos los incidentes/gastos ocasionados por la inundación, incluyendo registros fotográficos y de video, si es posible.

## Información adicional:

[Hojas informativas sobre el Código Alimentario del DATCP](#)

[Plan de acción de emergencia para establecimientos de venta de alimentos al por menor | Conferencia para la Protección de los Alimentos](#)

[Guía de bolsillo del regulador de emergencias alimentarias AFDO](#)



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