

## Tranquilidad, calma y preparación

Los eventos recientes en el mundo subrayan la necesidad de planificar para casos de emergencia. Es importante contar con diferentes planes para eventos inesperados. Una respuesta rápida depende de que se entiendan claramente los pasos a seguir en caso de una emergencia. Contar con un plan es fundamental ya que los pasos a seguir pueden depender exclusivamente de una situación específica. Use las letras de la palabra PLAN como ayuda para prepararse para una emergencia.

## **P** – Publique los números y la información de emergencia en lugares donde puedan verse con facilidad

Publique los números de teléfono importantes y los pasos a seguir en lugares visibles. Algunos números de emergencia importantes pueden incluir al centro local de control de envenenamiento, departamentos locales de salud, servicios sociales, policía y cualquier otro número específico de su centro. Publique además la dirección del centro. En caso de incendio, ahorre tiempo cuando llame al 911: conozca y comunique su dirección con calma y claridad. Piense en guardar los números de emergencia en la memoria de un teléfono celular o con la opción de discado automático de un teléfono fijo.

¿Dónde deben reunirse todos en caso de un incendio? Tenga un plan de evacuación con un

plano del lugar. Los adultos deben ayudar a los niños a alejarse en grupo del edificio en caso de incendio. Use la lista de asistencia del día para verificar que todos están siendo evacuados de manera segura.

Disponga de un plan individual para niños con alergias o cualquier otro trastorno médico. Los contactos pueden incluir a profesionales médicos específicos, padres o tutores y supervisores.

## **L** – Logre que el personal conozca sus papeles y responsabilidades a través de capacitaciones y simulacros de práctica

Dedique tiempo a los planes de emergencia durante las reuniones de personal. A través de simulacros de práctica a intervalos regulares, haga que el personal adquiera confianza para responder ante emergencias. El momento de conocer el plan y cómo ponerlo en práctica es antes de que ocurra la emergencia. Puede que los centros más grandes tengan que delegar responsabilidades entre los supervisores para asegurarse de que estén cubiertas todas las áreas.

Asegúrese de hacer simulacros de práctica a intervalos regulares e incluir a los niños. Los niños tienen que comprender la necesidad de seguir instrucciones y actuar rápidamente en caso de emergencia.

Controle el equipamiento de emergencia para asegurarse de que funciona correctamente. Un detector de humo con las pilas agotadas no emitirá una alarma temprana.



**A** – Aliente a los padres a que mantengan actualizada su información de contacto para casos de emergencia. Tenga los números de teléfono actuales (casa, celular, trabajo) de todos los niños.

Piense en tener información de contacto para casos de emergencia (inclusive correo electrónico) de parientes que no vivan en el área. En caso de que el servicio telefónico local esté fuera de servicio, hacer saber a alguien de la familia que los niños están a salvo puede ayudar a que el mensaje llegue más rápido y así evitar preocupaciones.

Los medios sociales como Twitter y Facebook son métodos útiles para difundir rápidamente las noticias. Si los padres son ‘seguidores’ en Twitter, un tweet puede tranquilizarlos. Cree una lista de tweets de 140 caracteres que puedan utilizarse en caso de emergencia. Nuevamente, le aconsejamos planificar de antemano para que estas acciones puedan realizarse con rapidez y calma.

**N** – Note los resultados y corrija según sea necesario

Durante las capacitaciones y los simulacros tome nota de cómo se siguieron los pasos. Pida al personal que sugiera ideas para mejorar.

Controle los números de emergencia (pero sin llamar a los números). Consulte con las agencias para asegurarse de que los números en su lista sean actuales. Los sitios web también son una buena fuente para verificar los números.



Junio de 2011, continuación

Finalmente, esté al tanto de los riesgos locales. ¿Qué desastres naturales tienen más probabilidad de producirse en su área? Ocuparse de las consecuencias de una inundación puede ser muy diferente que de las de un terremoto. Además de ocuparse de varios niños pequeños hasta que se reúnan con su familia, es obvio que es necesario contar con planes específicos.

Recuerde tener también un plan de emergencia de negocios. ¿Dónde guarda sus documentos importantes fuera del sitio para evitar su pérdida en caso de desastre?

Consulte estos recursos para obtener más información acerca de cómo prepararse para emergencias:

- Departamento local de bomberos
- Departamento local de policía
- Centro local de control de envenenamiento
- Departamento local de salud
- Organización patrocinadora de cuidado de niños
- Agencia estatal de nutrición infantil
- Ready.gov



El National Food Service Management Institute ofrece varios recursos acerca de seguridad alimentaria durante situaciones de emergencia. Aunque la hoja informativa puede estar dirigida a programas de nutrición escolar, esta información también corresponde a otros programas de nutrición infantil.



Junio de 2011, continuación

Los temas seleccionados incluyen

***Cómo mantener la comida segura durante apagones (en inglés)***

<http://www.nfsmi.org/documentlibraryfiles/PDF/20090210032555.pdf>

***Cómo rescatar alimentos después de una inundación (en inglés)***

<http://www.nfsmi.org/documentlibraryfiles/PDF/20110128013510.pdf>

Para obtener novedades, visite [www.nfsmi.org](http://www.nfsmi.org) ; aquí se añaden nuevos temas con frecuencia.

**Food Safety Fact Sheet**

**Reopening Your School Kitchen after a Flood**

**Here Are the Facts**

The school nutrition manager is responsible for ensuring the safety of food following an emergency such as a flood. The manager is responsible for supervising the cleaning and sanitizing of the kitchen and equipment. After the clean-up process is complete, the manager should conduct a self inspection to ensure that the kitchen can resume operating safely. If a school kitchen has been required to close due to a flood, it should not re-open until it has been authorized to do so by a local or state regulatory authority.

**Introduction**  
Flood water can damage food and equipment in a school nutrition operation. When the water recedes, debris, germs, mold, and bad odors may be left behind. School nutrition employees must take active steps to clean and sanitize before their school kitchen can reopen.

**Clean Facilities**

- Wash all interior surfaces of the facility, including floors, walls, and ceiling using potable water and a hot detergent solution. Rinse with clean water to remove detergent and residue and then treat with a sanitizing solution.
- Have the facility checked for mold contamination. If there is mold, it may be removed by cleaning and disinfecting, removing and replacing surfaces, or remediation.
- Clean exhaust systems and hoods, making sure to remove any debris. Replace all ventilation air filters. It may be necessary to consult with a professional service technician.

**Food Safety Fact Sheet**

**Salvaging Food after a Flood**

**Here Are the Facts**

The school nutrition manager is responsible for taking actions to ensure the safety of food following an emergency such as a flood. The manager is responsible for checking all food for exposure to flood waters, discarding food that may have been damaged, and cleaning and sanitizing packages of food that can be salvaged. If a school has been required to close its kitchen due to a flood, it should not re-open until it has been authorized to do so by a local or state regulatory authority.

**Introduction**  
Flood waters can damage many foods in a school nutrition operation, but some foods can be salvaged. School nutrition employees need to know what foods can be safely salvaged and how to salvage those foods. Using proper salvaging methods will save money while maintaining the safety of the food served.

**Determine Food to Keep after Flooding**

- Discard any food that is not in a waterproof container if there is any chance that it has come into contact with flood water. Food containers that are not waterproof include those with screw-caps, snap lids, pull tops, and crimped caps (like those on cardboard beverage bottles). Also, discard cardboard juice/milk/baby formula boxes because they cannot be effectively cleaned and sanitized.
- Inspect canned foods or foods packaged in airtight pouches and discard any that are damaged. Damage is shown by swelling, leakage, punctures, holes, fractures, extensive deep rusting, and crusting/denting severe enough to prevent normal sealing or opening with a manual, wheel-type can opener.

**Fuentes**

U. S. Department of Health and Human Services, Office of Child Care (n.d.). *Emergency preparedness checklist for child care and development fund administrators*. Obtenido el 11 de abril de 2011 en [http://www.acf.hhs.gov/programs/ccb/initiatives/emergency/docs/ccb\\_emergency\\_checklist.pdf](http://www.acf.hhs.gov/programs/ccb/initiatives/emergency/docs/ccb_emergency_checklist.pdf)

National Association of Child Care Resource & Referral Agencies (2006). *What's the plan?* Obtenido el 11 de abril de 2011 en <http://www.naccra.org/disaster/docs/ParentBroch.pdf>