



Food and Nutrition Service

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE



Seguridad alimentaria

# GUÍA DE BOLSILLO DE RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS

Edición de desastres

La Oficina de Seguridad Alimentaria del *Food and Nutrition Service* del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) quisiera agradecer a los editores, revisores y diseñadores involucrados en la creación de la "Guía de bolsillo de respuesta ante emergencias de seguridad alimentaria" por su conocimiento y sus contribuciones. Este recurso se creó en colaboración con el Instituto de Nutrición Infantil de la Facultad de Ciencias Aplicadas de la Universidad de Mississippi.



# ÍNDICE

- 4 Introducción
- 4 Programas FNS
- 5 Cómo usar esta guía de bolsillo
- 6 Tipos de emergencias
- 8 Enfermedades transmitidas por alimentos en los Estados Unidos
- 9 Causas de las enfermedades transmitidas por alimentos
- 10 Síntomas de las enfermedades transmitidas por alimentos
- 11 Factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos e intervenciones
- 12 Riesgos para la seguridad alimentaria durante las emergencias
- 13 Temperaturas seguras para los alimentos
- 15 Higiene de manos
- 20 Uso de guantes
- 21 Sanitización y desinfección
- 22 Soluciones de cloro y agua
- 25 Sanitización
- 26 Desinfección
- 27 Prepárese
- 32 Responda
- 33 Cortes de energía
- 40 Cortes de agua
- 46 Contaminación del agua
- 53 Problemas con el drenaje
- 61 Inundaciones
- 67 Incendios
- 72 Regreso a las operaciones normales
- 74 Consejos útiles
- 76 Referencias y recursos

# INTRODUCCIÓN

## (PROGRAMAS FNS)

A través de la administración de 15 programas federales de asistencia nutricional, incluidos los programas de comidas escolares, el Food and Nutrition Service (FNS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) trabaja para incrementar la seguridad alimentaria y reducir el hambre al proporcionar a los niños y a las personas de bajos ingresos acceso a alimentos, una dieta saludable y educación nutricional, de manera que se apoye la agricultura estadounidense y se inspire la confianza del público.

La Oficina de Seguridad Alimentaria de los Programas de Nutrición Suplementaria y Seguridad (SNAS, por sus siglas en inglés) del FNS desarrolla e imparte educación, capacitación y asistencia técnica en materia de seguridad alimentaria para apoyar a los operadores de los programas del FNS, con énfasis en los Programas de Nutrición Infantil, incluidos los siguientes:

- Programa Nacional de Almuerzos Escolares (NSLP, por sus siglas en inglés)
- Programa de Desayunos Escolares (SBP, por sus siglas en inglés)
- Programa de Servicios Alimentarios de Verano (SFSP, por sus siglas en inglés)
- Opción de Verano sin Interrupciones (SSO, por sus siglas en inglés)

# CÓMO USAR ESTA GUÍA DE BOLSILLO

Las emergencias pueden perturbar las operaciones de los servicios alimentarios y aumentar los riesgos de seguridad alimentaria. Aunque en algunos casos se produzcan cierres, durante muchas emergencias el servicio alimentario en las escuelas continúa. Algunas escuelas también pueden ser designadas como refugios y pueden tener que proporcionar alimentos a la comunidad.

Como profesional de la nutrición escolar, usted desempeña un papel fundamental en garantizar que los niños sigan teniendo acceso a comidas seguras durante situaciones de emergencia. El desarrollo, la revisión y el seguimiento de un plan de respuesta ante emergencias efectivo es un componente importante de su programa de seguridad alimentaria.

Esta guía de bolsillo está diseñada para ayudar a los operadores de programas de nutrición infantil a reaccionar ante emergencias, pero cualquier operador de programas de asistencia nutricional puede usarla en una variedad de emergencias. Siga siempre las regulaciones de seguridad alimentaria locales, estatales y federales, y comuníquese con las autoridades de salud locales tan pronto como una emergencia impacte la operación de su servicio alimentario.

# TIPOS DE EMERGENCIAS

Las emergencias pueden ser causadas por fenómenos meteorológicos graves y desastres naturales como huracanes, tornados, incendios forestales e inundaciones. Se debe tener en cuenta las tendencias meteorológicas y el historial de la región para determinar qué tipos de catástrofes o emergencias son más probables, lo que ayudará a la planeación y preparación. Los tipos de emergencias pueden incluir:



**CORTES DE ENERGÍA  
(INTERRUPCIÓN DEL  
SERVICIO ELÉCTRICO)**



**CORTES DE AGUA  
(INTERRUPCIÓN DEL  
SERVICIO DE AGUA)**



**CONTAMINACIÓN DEL AGUA**



**PROBLEMAS CON EL DRENAJE**



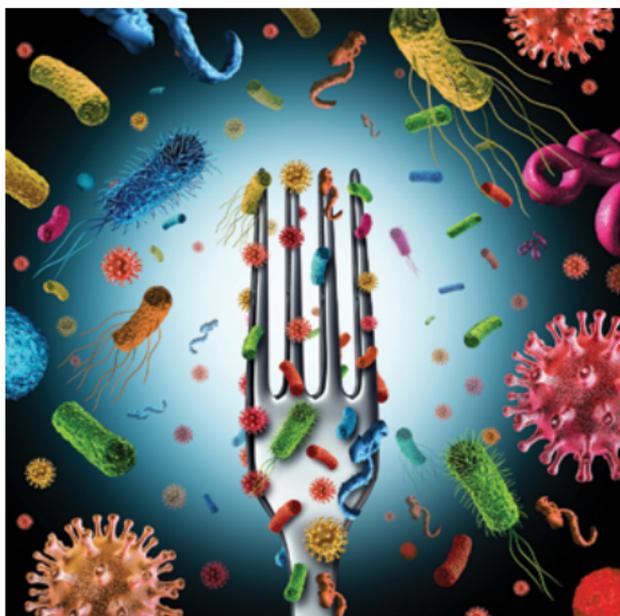
**INUNDACIONES**



**INCENDIOS**

# ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN LOS ESTADOS UNIDOS

Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos calculan que, cada año, las enfermedades transmitidas por alimentos causan 48 millones de enfermos, 128,000 hospitalizaciones y 3,000 muertes.



# CAUSAS DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Una enfermedad transmitida por alimentos, o intoxicación alimentaria, es una enfermedad causada por el consumo de alimentos o bebidas contaminados. Se han identificado más de 250 enfermedades transmitidas por alimentos y la mayoría son infecciones causadas por bacterias, virus y parásitos. Los patógenos transmitidos por alimentos más comunes en los Estados Unidos son:

- norovirus
- *salmonela*
- *Clostridium perfringens*
- *campilobacteria*
- *estafilococo dorado*

# SÍNTOMAS DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Los síntomas de las enfermedades transmitidas por alimentos pueden ir de leves a graves. Los síntomas comunes incluyen:

Malestar estomacal	Retortijones
Náuseas	Vómito
Diarrea	Fiebre

Los empleados y voluntarios de los servicios alimentarios que presenten síntomas de una enfermedad transmitida por alimentos o que tengan un diagnóstico de una enfermedad transmitida por alimentos deben:

- reportar la información a su supervisor o gerente de inmediato;
- no trabajar cuando se está enfermo, y
- seguir la política de salud de los empleados, incluida cualquier restricción o exclusión requerida de las actividades de trabajo normales.

# FACTORES DE RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS E INTERVENCIONES

Los cinco principales factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos son:

- falta de higiene personal
- alimentos de origen no seguro
- falta de cocción
- temperaturas de conservación inadecuadas
- equipo contaminado

Las intervenciones clave para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos incluyen:

- conocimiento y aplicación de las prácticas de seguridad alimentaria
- implementación de las políticas de salud de los empleados
- control de las manos como vehículo de contaminación
- parámetros de tiempo y temperatura para el control de patógenos

# RIESGOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DURANTE LAS EMERGENCIAS

Los eventos de emergencia pueden llevar a un incremento de los riesgos de seguridad alimentaria, incluidos:

- alimentos y agua contaminados
- contaminación cruzada entre superficies y lugares
- falta de control de tiempo y temperatura para la seguridad

Las intervenciones clave que se deben tener en cuenta durante una respuesta de emergencia incluyen:

- mantener las temperaturas seguras de los alimentos
- lavado de manos apropiado y uso de guantes
- sanitización y desinfección de superficies contaminadas

# TEMPERATURAS SEGURAS PARA LOS ALIMENTOS

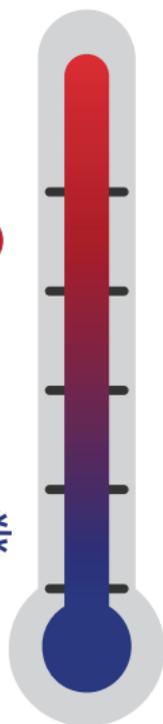
Los alimentos que requieren un control de tiempo y temperatura por seguridad, comúnmente denominados alimentos TCS por sus siglas en inglés, deben mantenerse a determinadas temperaturas durante ciertos periodos para evitar el crecimiento de patógenos transmitidos por los alimentos o la formación de toxinas.

**Temperatura para mantener  
la comida caliente:  
135 °F (57 °C) o más**



**Temperatura para mantener  
la comida fría:  
41 °F (5 °C) o menos**

**Zona de riesgo:  
De 41 °F a 135 °F  
(de 5 °C a 57 °C)**



# TABLA DE TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS

## TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS SEGURAS

*según lo que se mida con un termómetro de alimentos*

Tipo de alimento	Temperatura interna
<b>Carne de res, cerdo, ternera y cordero</b> (chuletas, asados, filetes)	145 °F (63 °C) con un tiempo de reposo de 3 minutos
<b>Carne molida</b>	155 °F (68 °C)
<b>Jamón crudo</b> (fresco o ahumado)	145 °F (63 °C) con un tiempo de reposo de 3 minutos
<b>Jamón completamente cocido</b> (para recalentar)	135 °F (55 °C)
<b>Aves de corral</b> (molidas, partes, enteras y rellenas)	165 °F (74 °C)
<b>Huevos</b>	Cocinarlos hasta que la yema y la clara estén firmes
<b>Platillos con huevo</b>	155 °F (68 °C)
<b>Pescado con aleta</b>	145 °F (63 °C) o hasta que la carne esté opaca y se desprenda fácilmente con el tenedor
<b>Camarón, langosta y cangrejos</b>	La carne aperlada y opaca
<b>Almejas, ostras y mejillones</b>	Las conchas se abren durante la cocción
<b>Vieiras</b>	La carne es de color blanco lechoso u opaca y firme
<b>Sobras de comida y guisados</b>	165 °F (74 °C)

Adaptado de

<https://www.foodsafety.gov/food-safety-charts/safe-minimum-cooking-temperature>

# HIGIENE DE MANOS

La higiene de manos o el lavado de manos reduce los patógenos (gérmenes dañinos) potenciales en sus manos. Cuando se hace de forma correcta, lavarse las manos es una de las mejores formas de protegerse y proteger a los demás de las enfermedades.



# HIGIENE DE MANOS

## CUÁNDO LAVARSE LAS MANOS

Lávese las manos con frecuencia antes, durante y después de la preparación de los alimentos para evitar la propagación de gérmenes. Los momentos clave para lavarse las manos son:

- ◆ antes de la preparación de los alimentos, que incluye el trabajo con equipos limpios y tocar los utensilios o artículos individuales
- ◆ durante la preparación de los alimentos, tantas veces como sea necesario para evitar la contaminación cruzada
- ◆ antes de ponerse los guantes para trabajar con alimentos y entre cambios de guantes
- ◆ antes y después de comer o beber
- ◆ después de utilizar equipos o utensilios sucios
- ◆ después de ir al baño
- ◆ después de toser, estornudar o tocarse partes del cuerpo como la cara o el cabello
- ◆ después de manipular animales o desechos de animales
- ◆ después de manipular la basura
- ◆ cuando las manos están visiblemente sucias
- ◆ después de cualquier actividad que contamine o pueda contaminar las manos

# HIGIENE DE MANOS

## CÓMO LAVARSE LAS MANOS



Enjuáguese bien las manos bajo el agua corriente y limpia.



Enjabone sus manos frotándolas con jabón.



Frote las manos por al menos 20 segundos.



Enjuáguese bien las manos bajo el agua corriente y limpia.



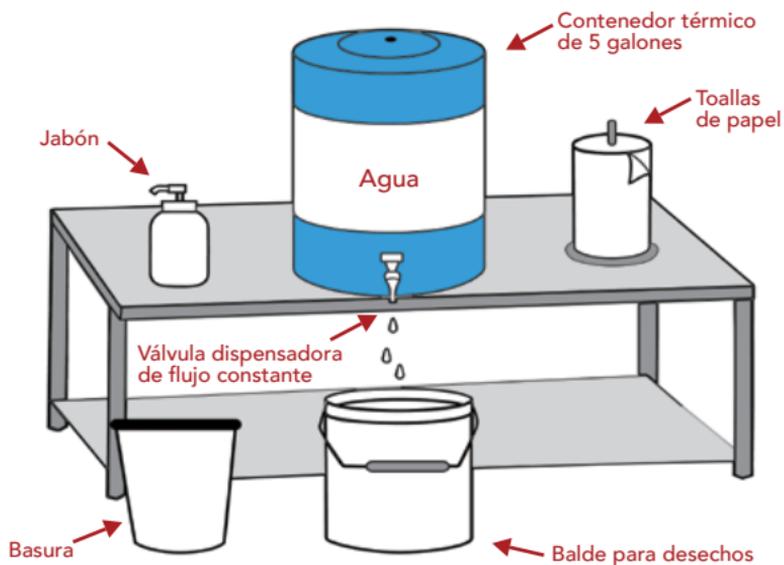
Séquese las manos con una toalla limpia y desechable o con un secador de manos mecánico.



Evite utilizar sus manos limpias para cerrar el grifo y abrir la puerta del baño.

# ESTACIÓN TEMPORAL DE LAVADO DE MANOS

Cuando haya una interrupción en el suministro de agua, o no se pueda acceder a un lavamanos, es posible que tenga que utilizar una estación temporal de lavado de manos.



# DESINFECTANTES PARA MANOS

Lavarse las manos con agua y jabón es más efectivo que los desinfectantes para eliminar muchos de los gérmenes que causan enfermedades transmitidas por alimentos. Si no se cuenta con una estación de lavado de manos, determine cómo puede modificar sus opciones de servicio de comidas (por ejemplo, servir alimentos preenvasados) y hable con la autoridad sanitaria local para determinar si los desinfectantes de manos o las toallitas desinfectantes son alternativas apropiadas. Los desinfectantes de manos deben contener al menos un 60 por ciento de alcohol.

## CÓMO UTILIZAR EL DESINFECTANTE DE MANOS



Aplíquese el desinfectante en la palma de la mano.



Frótese las manos, cubriendo todas las superficies de las manos y los dedos.



Frótese toda la superficie de las manos hasta que se sientan secas.

# USO DE GUANTES

## USO DE GUANTES PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



### Deje de transmitir gérmenes

Manipular los alimentos con las manos desnudas puede transferir los gérmenes de sus manos a los alimentos que prepara y sirve. El uso de guantes pone una barrera entre los gérmenes de las manos y los alimentos con los que se trabaja.



### Cambie los guantes con frecuencia

El uso de guantes no garantiza que no se transfieran patógenos durante la preparación de los alimentos. Los guantes sucios pueden contaminar los alimentos. Para garantizar que no se propaguen los agentes patógenos, cámbiese los guantes:

- si se dañan
- si se contaminan
- al cambiar de tarea



### Lávese las manos

Siempre lávese las manos antes de ponerse guantes nuevos.

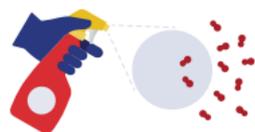
Adaptado de <https://www.statefoodsafety.com/Resources/Resources/training-tip-wearing-gloves-for-food-safety>

# SANITIZACIÓN Y DESINFECCIÓN

La Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA, por sus siglas en inglés) establece estándares para los sanitizantes y desinfectantes. Los sanitizantes reducen los niveles de gérmenes a niveles seguros y están aprobados para su uso en superficies en contacto con alimentos. Los desinfectantes son sustancias mucho más fuertes que destruyen o inactivan los gérmenes y están diseñados para su uso en superficies que no están en contacto con los alimentos. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta de un sanitizante o desinfectante comercial y deje un tiempo de contacto suficiente para que el producto químico sea efectivo. Cambie las soluciones periódicamente, cada 2 o 4 horas, o antes, si están visiblemente sucias.

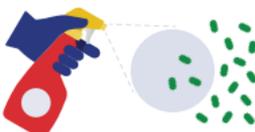
## LIMPIEZA

Elimina la tierra de una superficie, pero no mata ningún organismo.



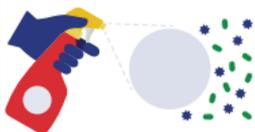
## SANITIZACIÓN

Reduce el número de bacterias a niveles seguros.



## DESINFECCIÓN

Destruye o inactiva de forma irreversible las bacterias y los virus.



# SOLUCIONES DE CLORO Y AGUA

El cloro doméstico normal, sin perfume, con una concentración de hipoclorito de sodio de entre el 5 y el 9 por ciento, mezclado con agua, se puede utilizar como sanitizante o desinfectante. Las soluciones de cloro y agua son económicas y fáciles de preparar en caso de emergencia.



# SOLUCIONES DE CLORO Y AGUA

## SANITIZACIÓN DE LAS SUPERFICIES QUE ENTRAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Mezcle 1 cucharada de cloro con 1 galón de agua. Use tiras de prueba de cloro para comprobar la concentración de la solución, que normalmente debe ser de 50 a 100 partes por millón (ppm).

- Limpie las áreas visiblemente sucias.
- Lave las superficies con agua y jabón. Si está disponible, use agua caliente.
- Enjuague con agua limpia.
- Sanitice en una solución de cloro (por al menos 10 segundos).
- Deje que se seque al aire.

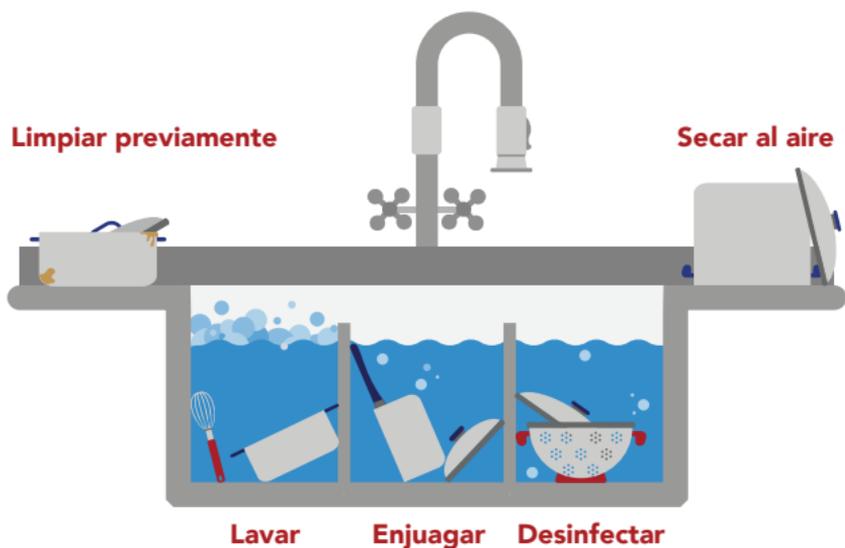
# SOLUCIONES DE CLORO Y AGUA

## DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES QUE NO ENTRAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Mezcle 1 taza de cloro con 1 galón de agua.

- Limpie las áreas visiblemente sucias. Frote las superficies rugosas con un cepillo duro.
- Lave las superficies con agua y jabón. Si está disponible, use agua caliente.
- Enjuague con agua limpia.
- Desinfecte las superficies con una solución de cloro.
- Deje que se seque al aire.

# SANITIZACIÓN



# DESINFECCIÓN

## Seis pasos para un uso seguro y eficaz del desinfectante

- 1** Asegúrese de que el producto está registrado por la EPA. Consulte <http://epa.gov/listn> y el número de registro.
- 2** Lea y siga las instrucciones. Busque los avisos de precaución (por ejemplo, de ventilación).
- 3** Limpie previamente la superficie con detergente y agua. Lave la suciedad de la superficie antes de desinfectarla.
- 4** Siga el tiempo de contacto. Mantenga la superficie húmeda durante el tiempo establecido.
- 5** Use el equipo de protección personal (PPE, por sus siglas en inglés). Use guantes reutilizables y gafas de seguridad, etc.
- 6** Lávese las manos. Quítese los guantes, deséchelos en un bote de basura y lávese bien las manos.

Adaptado de <https://blink.ucsd.edu/safety/research-lab/covid-19/decontamination.html>

# PREPÁRESE

Hay formas de prepararse para asegurarse de que está listo para responder rápida y eficazmente a casi cualquier emergencia.



# PREPÁRESE

- Desarrolle un plan de respuesta ante emergencias. Revíselo y actualícelo al menos una vez al año. Existen diversos recursos e información a su alcance (<https://www.fns.usda.gov/ofs/food-safety-resources>) para ayudarle a desarrollar un plan de respuesta ante emergencias, entre los que se incluye el Emergency Readiness Plan (Plan de preparación para emergencias) (<https://theicn.org/icn-resources-a-z/emergency-readiness>).
- Desarrolle métodos para el lavado de manos en caso de emergencias en las que los procedimientos normales no puedan implementarse o en los que las instalaciones para el lavado de manos no estén disponibles.
- Desarrolle un “menú de emergencia” con recetas simplificadas y productos alimenticios que requieran poca preparación, como alimentos no perecederos, enlatados y productos empaquetados.
- Capacite al personal para llevar a cabo los procedimientos de respuesta ante emergencias. Esté preparado para brindar capacitación en el momento durante una emergencia.

# PREPÁRESE

- Colabore con su agencia estatal para entender los tipos de flexibilidades operativas y ajustes al programa que pueden estar disponibles (por ejemplo, varias comidas al mismo tiempo, comidas para tomar y llevar, ajustes en los horarios de las comidas).
- Consulte a su autoridad de salud local para obtener más información sobre las regulaciones y asesoría específicas que puedan ser pertinentes en situaciones de emergencia y al desarrollar un plan de respuesta ante emergencias.
- Guarde copias impresas de los registros y documentos importantes que puedan no estar disponibles o ser accesibles de manera electrónica; las copias pueden imprimirse con anticipación y organizarse en una carpeta de desastres para facilitar su acceso y portabilidad.

# PREPÁRESE

- Designe al personal indispensable y a sus sustitutos en situaciones de emergencia. Revise y actualice la información de contacto al menos una vez al año y cuando haya cambios de personal.
- Elabore una lista de contactos de emergencia con la información importante de recursos y organizaciones que incluya:
  - el personal indispensable y otros empleados clave
  - la administración y los oficiales escolares
  - los oficiales de control ante emergencias
  - los departamentos de salud estatal o locales
  - los departamentos de bomberos
  - los departamentos de policía
  - las empresas de servicios públicos
  - los proveedores de servicios de manejo de desechos
  - los proveedores de suministros, etc.

# PREPÁRESE

Cree un kit de emergencia que incluya un contenedor etiquetado a prueba de agua con suministros esenciales. Considere preparar varios kits con diferentes combinaciones de suministros para distintos tipos de emergencias.

## Ejemplos de suministros de emergencia

Materiales para documentación (plumas, etc.)	Listas de contactos de emergencia actualizadas	Plan de respuesta ante emergencias y hojas de registro en blanco	Equipo de protección personal (PPE) (guantes, etc.)
Generadores u otras fuentes de poder	Sanitizante químico y tiras de prueba de concentración de sanitizante	Termómetros (digital, de ambiente e infrarrojo)	Almohadillas de algodón impregnadas con alcohol para limpiar los sensores de los termómetros
Desinfectantes y productos de limpieza	Desinfectante de manos (alcohol al 60 por ciento o más)	Baterías de diversos tamaños para distintos aparatos electrónicos	Linternas o fuentes de luz
Agua y bebidas embotelladas	Productos alimenticios empacados y no perecederos	Contenedores herméticos de varios tamaños	Bolsas de basura y bolsas de almacenamiento
Toallitas con alcohol	Bolsas de hielo	Artículos desechables	Artículos de limpieza (trapeadores)
Jabón	Toallas de papel	Botiquín	Cúter
Cinta adhesiva	Refrigeradores	Temporizadores	Tijeras

Establezca la mejor manera de conseguir suministros de emergencia si no están disponibles al momento.

# RESPONDA

El cómo responder a una emergencia dependerá del tipo de emergencia y de cómo afecta la seguridad alimentaria en su operación.



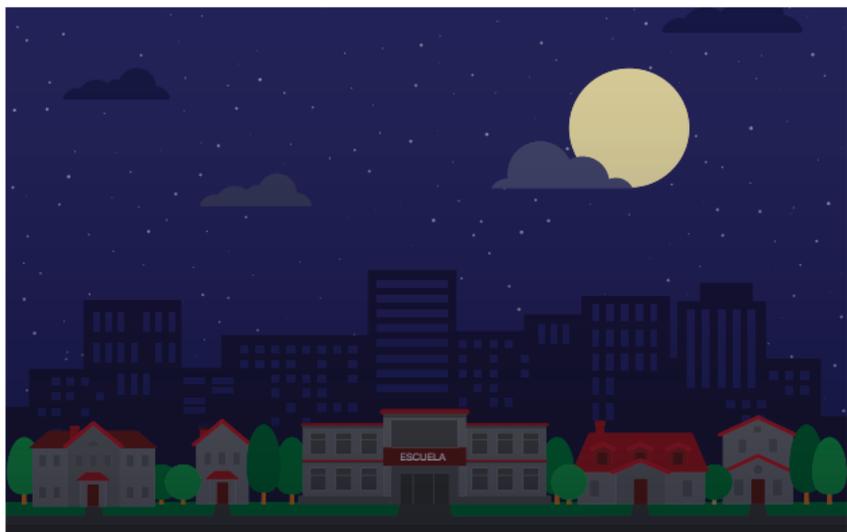
# CORTES DE ENERGÍA



# CORTES DE ENERGÍA



Los apagones de energía o cortes de energía son una de las emergencias más comunes que afectan el funcionamiento del servicio alimentario. Los apagones más cortos (por ejemplo, aquellos que duran menos de 2 horas) puede que no requieran procedimientos de emergencia cuya implementación sí sería necesaria durante un corte de energía más largo (por ejemplo, si durara varios días). El principal riesgo de seguridad alimentaria durante un corte de energía es el control de tiempo y temperatura de la comida; una temperatura indebida puede hacer que el consumo de los alimentos no sea seguro.



# CORTES DE ENERGÍA



- Evalúe inmediatamente la afectación a su operación de servicio de alimentos (p. ej., el tamaño del área y equipo afectados).
- Determine, en consulta con las autoridades de salud y los funcionarios de control de emergencias, si las operaciones del servicio de alimentos pueden continuar y qué tan limitadas estarían (p. ej., alimentos previamente empacados que requieren de preparación limitada). Las actividades del servicio de alimentos deben suspenderse si existe un riesgo inmediato de salud.
- Coordínesse con los oficiales escolares para contactar a la compañía de energía para determinar la causa, la dimensión y la duración estimada del apagón. La duración del corte de energía determinará si se necesita implementar un plan a corto o a largo plazo.
- Registre la fecha, la hora de inicio y fin del corte de energía.

# CORTES DE ENERGÍA



- Localice el equipo de emergencia adecuado y los suministros requeridos (por ejemplo, generadores, fuentes de luz, bolsas de hielo y termómetros).
- Identifique el equipo y los productos alimenticios que requieran atención inmediata y sean prioritarios. Dé prioridad a los alimentos que requieran control de tiempo y temperatura para un consumo seguro y uso del equipo de refrigeración.
- Monitoree con frecuencia y registre las temperaturas del equipo y los alimentos desde el inicio del corte de energía, incluso aquellas registradas durante el almacenamiento y transporte.
- Transfiera los alimentos que requieran control de tiempo y temperatura para un consumo seguro del equipo más vulnerable a un equipo que pueda mantener temperaturas seguras (por ejemplo, pasar de equipos más pequeños sin puertas/cubiertas a congeladores y unidades de refrigeración).
- Es posible que algunas escuelas puedan contactar y acceder a un sitio de almacenamiento o distribución céntrico, con energía eléctrica, donde los alimentos puedan ser trasladados y almacenados de manera segura.

# CORTES DE ENERGÍA



- Las bolsas de hielo y el hielo ayudan a mantener frías las unidades de refrigeración temporalmente. Si hay una pérdida de energía por un periodo prolongado, trasladar la comida que requiere control de tiempo y temperatura para un consumo seguro a un lugar con energía eléctrica es la opción más segura.
- Mantenga las puertas del equipo cerradas tanto como sea posible para minimizar la pérdida de temperatura y conservar las temperaturas adecuadas. Con las puertas cerradas, un refrigerador puede conservar la comida fría durante alrededor de 4 horas, y un congelador completo durante alrededor de 48 horas (o 24 horas, si está a la mitad de su capacidad).
- Cuando se restablezca la energía eléctrica, revise y registre las temperaturas de todos los refrigeradores y congeladores, y las temperaturas internas de los alimentos que requieran control de tiempo y temperatura para un consumo seguro.
- Los alimentos refrigerados que no requieran control de tiempo y temperatura para un consumo seguro deberán ser revisados en busca de signos de descomposición, daño u otros problemas de calidad.
- Los alimentos congelados que se conserven sólidos o semisólidos y no hayan excedido los 41 °F pueden volver a congelarse si los paquetes no presentan signos de daños.

# CORTES DE ENERGÍA



- Es posible que se acumulen restos y agua del hielo y los paquetes derretidos. Es importante limpiar y desinfectar las superficies del equipo afectado. Después de la desinfección, las superficies que tengan contacto con los alimentos deben enjuagarse, desinfectarse y dejarse secar al aire previo a su uso.
- Confirme que el equipo y las instalaciones funcionen de manera adecuada (por ejemplo, la iluminación, el equipo para los alimentos, los lavaplatos).
- Durante los cortes de energía prolongados (por ejemplo, aquellas que duren más de un día), designe a miembros del personal para revisar el equipo y las temperaturas cuando menos una vez al día, para desechar los alimentos cuyo consumo no sea seguro cuando sea necesario, y para evitar la descomposición y la presencia de condiciones antihigiénicas en las unidades de refrigeración.

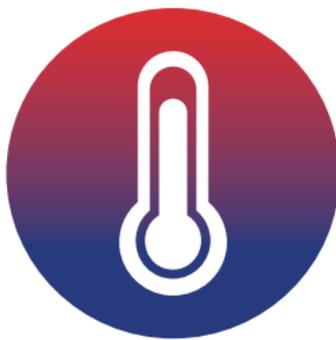
# CORTES DE ENERGÍA



La Conferencia para la Protección Alimentaria ha desarrollado recomendaciones para manejar y desechar los alimentos refrigerados que requieren de control de tiempo y temperatura para su consumo saludable durante un corte de energía. Los procedimientos para rescatar los alimentos deberán prepararse con anticipación, conservarse en las instalaciones y estar disponibles en caso de que se necesiten.

Estas pautas sólo deben aplicarse si el tiempo y la temperatura se monitorean siguiendo un plan escrito. Durante un corte de energía, los alimentos que requieran control de tiempo y temperatura para la seguridad deberán desecharse si no se les monitorea y si es posible que la temperatura excediera los 41 °F (5 °C).

<https://www.fns.usda.gov/ofs/food-safety-emergency-response>



# CORTES DE AGUA



# CORTES DE AGUA



Siempre es importante contar con agua limpia y segura en las operaciones de nutrición escolar. El riesgo principal de seguridad alimentaria durante un corte de agua es la falta de agua para preparar y servir alimentos de forma segura, lo cual puede afectar:

- el agua potable
- el lavado de manos
- la preparación de los alimentos
- el uso del agua como un ingrediente para los alimentos
- la limpieza
- la desinfección

# CORTES DE AGUA



- Evalúe inmediatamente la afectación a su operación de servicio de alimentos (p. ej., el tamaño del área y equipo afectados).
- Determine, en consulta con las autoridades de salud y los funcionarios de control de emergencias, si las operaciones del servicio de alimentos pueden continuar y qué tan limitadas estarían (p. ej., alimentos previamente empacados que requieren de preparación limitada). Las actividades del servicio de alimentos deben suspenderse si existe un riesgo inmediato de salud.
- Coopere con los funcionarios escolares para comunicarse con la compañía de servicio de agua para determinar la causa, la dimensión y la duración estimada del corte. La duración del corte de agua determinará si se necesita usar un plan a corto o a largo plazo.
- Registre la fecha, la hora de inicio y fin del corte de agua.

# CORTES DE AGUA



- Ubique el equipo de emergencia adecuado y los suministros necesarios (p. ej., agua embotellada, contenedores para almacenar agua, utensilios desechables, guantes y desinfectante para manos).
- Si la escuela permanece abierta, coopere con los funcionarios escolares para obtener los suministros adicionales necesarios, incluidas fuentes de agua aprobadas.
- Identifique todo el equipo y los sistemas de plomería que requieran de agua limpia y limite su uso hasta que el suministro de agua se restablezca. Esto incluye tarjas, lavavajillas e inodoros.

# CORTES DE AGUA



- Use únicamente agua limpia de una fuente aprobada. No utilice el suministro de agua afectado si no se ha determinado como seguro.
- Establezca una estación temporal de lavado de manos para continuar con el lavado. Determine si usar gel antibacterial es una alternativa adecuada al lavado de manos. Consulte las páginas 18 y 19.
- Emplee utensilios y suministros desechables, el servicio limitado de alimentos debe suspenderse cuando estos artículos se agoten o no estén disponibles.

# CORTES DE AGUA



- Cuando se restablezca el servicio de agua, revise todo el equipo y las instalaciones para asegurar que están funcionando adecuadamente. Consulte la sección de contaminación del agua de esta guía para abordar inquietudes sobre la seguridad del suministro de agua.
- Desagüe los sistemas de plomería incluidos los grifos, los inodoros y las fuentes antes de usarlos. Se recomienda dejar pasar 5 minutos después de desaguar los grifos y de 10 a 15 minutos para el equipo de líneas de agua (p. ej., las máquinas de hielo, fuentes y máquinas de bebidas).
- Limpie y desinfecte todas las superficies que entren en contacto con los alimentos, los utensilios y el equipo antes de usarlos, incluidos los que tienen conexiones de agua (p. ej., máquinas de bebidas y lavavajillas).

# CONTAMINACIÓN DEL AGUA



# CONTAMINACIÓN DEL AGUA



El agua potable se refiere a agua que es adecuada para el consumo humano, agua que es segura para beber y preparar alimentos. El principal riesgo de seguridad alimentaria durante un incidente de contaminación del agua es un suministro de agua no seguro, el cual puede afectar:

- el agua potable
- el lavado de manos
- la preparación de los alimentos
- el uso del agua como un ingrediente para los alimentos
- la limpieza
- la desinfección

# CONTAMINACIÓN DEL AGUA



Después de una emergencia o desastre natural, es posible que el suministro de agua potable no sea seguro debido a la contaminación. Normalmente, en estos casos, las autoridades de salud locales emiten una recomendación sobre “hervir el agua” para alertar al público y proteger la salud pública de la contaminación dañina. Durante un evento de contaminación del agua, toda el agua de la llave que se utilice para consumo humano debe hervirse y dejarse enfriar antes de su consumo. El agua debe hervirse durante al menos 1 a 3 minutos en altitudes superiores a los 6500 pies.



# CONTAMINACIÓN DEL AGUA



- Evalúe inmediatamente la afectación a su operación de servicio de alimentos (p. ej., el tamaño del área y equipo afectados).
- Determine, en consulta con las autoridades de salud y los funcionarios de control de emergencias, si las operaciones del servicio de alimentos pueden continuar y qué tan limitadas estarían. Las actividades del servicio de alimentos deben suspenderse si existe un riesgo inmediato de salud.
- Coopere con los funcionarios escolares para comunicarse con la compañía de servicio de agua para determinar la causa, la dimensión y la duración estimada de la situación.
- Ubique el equipo de emergencia adecuado y los suministros necesarios (p. ej., agua embotellada, contenedores para almacenar agua, utensilios desechables, guantes y desinfectante para manos).

# CONTAMINACIÓN DEL AGUA



- No utilice equipo conectado a la línea de agua, incluidas las máquinas de hielo y las fuentes de agua. Se deben cubrir o poner señalamientos en el equipo para evitar su uso.
- Deseche cualquier alimento, bebida y hielo preparado antes de la recomendación o que es posible que se haya expuesto a la contaminación.
- Utilice agua embotellada o agua limpia de una fuente aprobada; si estas opciones no están disponibles, solo debe usar agua hervida para consumo y las actividades de servicio de alimentos.
- Las fuentes alternativas de agua adicionales que pueden utilizarse incluyen el agua transportada de una fuente pública aprobada en un contenedor cubierto y desinfectado o de un camión de agua potable autorizado.

# CONTAMINACIÓN DEL AGUA



- Utilice únicamente el agua de una fuente aprobada (p. ej., embotellada, hervida o agua tratada). No utilice el suministro de agua afectado si no se ha determinado como seguro.
- Establezca una estación temporal de lavado de manos para continuar con el lavado. Determine si usar gel antibacterial es una alternativa adecuada al lavado de manos. Consulte las páginas 18 y 19.
- No manipule los alimentos listos para consumirse con las manos. Use guantes, utensilios y papel para manejar los alimentos.
- Use utensilios y suministros desechables hasta que esté disponible un suministro de agua limpia y segura para lavar los trastes y desinfectar. El servicio limitado de alimentos debe suspenderse cuando estos artículos se agoten o no estén disponibles.
- Cuando el suministro de agua sea seguro, realice acciones de seguimiento de acuerdo con las pautas de la compañía de servicio de agua y las instrucciones del fabricante.

# CONTAMINACIÓN DEL AGUA



- Desagüe los sistemas de plomería incluidos los grifos, los inodoros y las fuentes antes de usarlos. Se recomienda dejar pasar 5 minutos después de desaguar los grifos y de 10 a 15 minutos para el equipo de líneas de agua (p. ej., las máquinas de hielo, fuentes y máquinas de bebidas).
- Limpie y desinfecte los utensilios contaminados, el equipo y las superficies afectadas primero. Después de la desinfección, las superficies que tengan contacto con los alimentos deben enjuagarse, desinfectarse y dejarse secar al aire previo a su uso.
- Deseche el hielo de tres ciclos de la máquina de hielo, después limpie y desinfecte la máquina previo a su uso.
- Deseche y reemplace los filtros de agua del equipo conectado al suministro de agua (p. ej., las máquinas de hielo y las máquinas de bebidas).

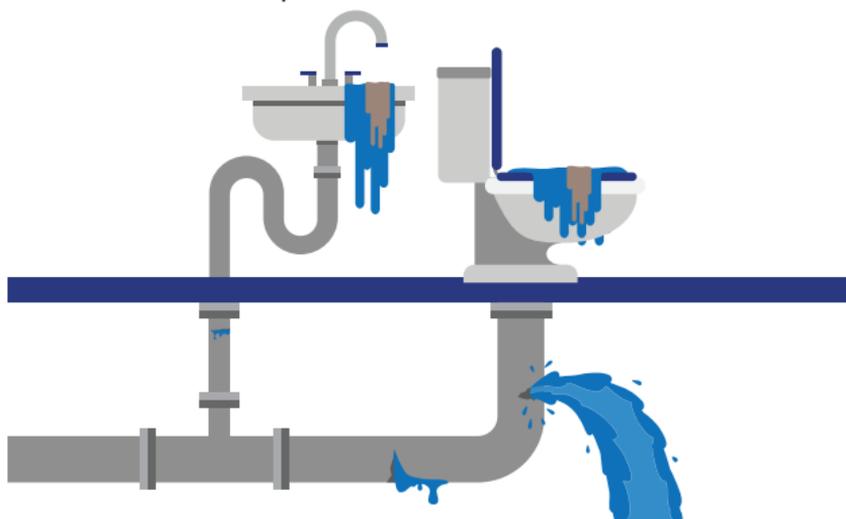
# PROBLEMAS CON EL DRENAJE



# PROBLEMAS CON EL DRENAJE



La acumulación en el drenaje es el desbordamiento del drenaje del equipo o las instalaciones de plomería. Una acumulación o problema de drenaje puede ocurrir por una tubería rota o tapada, o mediante un desagüe en el suelo, un inodoro, una tarja u otros dispositivos. Es posible que haya patógenos presentes en el drenaje que pueden contaminar equipos, superficies y herramientas de limpieza, así como la ropa y zapatos de uso personal. Los riesgos alimenticios principales durante un problema con el drenaje incluyen equipo contaminado y mala higiene personal (p. ej., no seguir los procedimientos adecuados de lavado de manos).



# PROBLEMAS CON EL DRENAJE



- Evalúe inmediatamente la afectación a su operación de servicio de alimentos (p. ej., el tamaño del área y equipo afectados).
- Determine, en consulta con las autoridades de salud y los funcionarios de control de emergencias, si las operaciones del servicio de alimentos pueden continuar y qué tan limitadas estarían (p. ej., alimentos previamente empacados que requieren de preparación limitada). Las actividades del servicio de alimentos deben suspenderse si existe un riesgo inmediato de salud.
- Coopere con los funcionarios escolares para comunicarse con la compañía de servicios públicos para determinar el mejor procedimiento.
- Localice el equipo de emergencia adecuado y los suministros necesarios (p. ej., suministros de limpieza, guantes desechables, equipo de protección personal).

# PROBLEMAS CON EL DRENAJE



- En caso de que las tuberías de drenaje estén dañadas o bloqueadas, tal vez sea necesario solicitar una visita de servicio o de reparación de alguna compañía de servicios. Es posible que ellos encuentren y retiren la obstrucción o reemplacen la tubería dañada, según se requiera.
- Suspenda el uso del equipo afectado y de las instalaciones como inodoros y tarjas. Etiquételos para evitar su uso (p. ej., marque el inodoro como "fuera de servicio").
- Impida el paso o aisle el área afectada y evite el tránsito entre las áreas afectadas y las no afectadas por el drenaje. Los trabajadores deben retirarse el calzado y la ropa de protección al salir del área afectada.
- Limite la contaminación del drenaje al despejar el área que le rodea. Mueva los artículos o los alimentos cercanos a una ubicación alterna y elevada para evitar el contacto con el drenaje.

# PROBLEMAS CON EL DRENAJE



- Use equipo de protección personal adecuado (p. ej., protección para los ojos, guantes desechables, delantales de plástico desechables) antes de manipular y tener contacto con el drenaje. Retire el drenaje antes de comenzar los procedimientos de limpieza.
- Para las áreas pequeñas afectadas o los sistemas de plomería que no afecten la operación del servicio de comida (p. ej., uno de tres inodoros), comuníquese con las autoridades de salud una vez que la acumulación se despeje o repare de acuerdo con las pautas para continuar con las operaciones.
- Para las áreas afectadas de mayor tamaño que impliquen el deshecho del drenaje en el sitio, puede usar un contratista con bomba para el drenaje para que limpie el drenaje expuesto (y la fosa séptica) y desinfecte las áreas afectadas.

# PROBLEMAS CON EL DRENAJE



- Limpie y desinfecte las superficies afectadas, incluyendo los pisos y las paredes, utilice desinfectantes y artículos adecuados para situaciones de vómito y diarrea (p. ej., solución de cloro con concentración de 1000 a 5000 partes por millón (ppm)).
- Limpie y desinfecte grifos y otras superficies alrededor del área de la tarja para lavarse las manos para evitar la contaminación.
- Deseche y reemplace el equipo de limpieza o las herramientas que no puedan descontaminarse después de usarse para las actividades de limpieza.

# PROBLEMAS CON EL DRENAJE



- Deseche las sábanas o los uniformes contaminados por el drenaje o utilice servicios de lavandería industrial que puedan desinfectar los artículos.
- Deseche los alimentos, los materiales desechables y los artículos desechables que se expusieron a la contaminación.
- Limpie y desinfecte los utensilios, el equipo, los contenedores y las superficies afectadas que se expusieron a la contaminación. Después de la desinfección, las superficies que tengan contacto con los alimentos deben enjuagarse, desinfectarse y dejarse secar al aire previo a su uso.

# PROBLEMAS CON EL DRENAJE



- Verifique que la reparación esté en proceso y cuando se termine. Revise que el equipo esté funcionando adecuadamente antes de volver a usarlo.
- Los alimentos almacenados en contenedores sellados herméticamente (p. ej., latas, contenedores de plástico rígidos, sobres) pueden rescatarse y usarse luego de que los contenedores se laven, enjuaguen, desinfecten y se reetiqueten con la información requerida. No utilice latas abolladas, abultadas, con derrames u oxidadas.
- Se pueden usar los alimentos y otros artículos que no estaban en el área afectada o contaminada.

# INUNDACIONES



# INUNDACIONES



Es posible que los sistemas deficientes de drenaje, los desbordamientos de un cuerpo de agua, una tubería de agua rota y algunos eventos climáticos (p. ej., huracanes o lluvias fuertes que duren varios días) ocasionen inundaciones. Las inundaciones pueden variar en intensidad y duración, los factores a considerar incluyen la cantidad de agua de la inundación, el tipo de evento de inundación y la afectación en los sistemas de drenaje que es posible que no puedan funcionar con altos volúmenes de agua durante largos periodos. El agua de la inundación puede contener patógenos que pueden contaminar el equipo, las superficies y la ropa de los trabajadores o los artículos personales. En algunos casos, las tendencias del clima y los pronósticos para la región pueden usarse para monitorear los riesgos de inundación y actuar antes de que la inundación suceda para disminuir el daño. Generalmente, los alimentos, el equipo y los utensilios deben almacenarse por lo menos a 6 pulgadas sobre el piso para protegerlos de la contaminación. Los riesgos alimenticios principales durante una inundación incluyen la presencia de contaminantes en el agua de la inundación, equipo contaminado y mala higiene personal (p. ej., no seguir los procedimientos adecuados de lavado de manos).

# INUNDACIONES



- Evalúe inmediatamente la afectación a su operación de servicio de alimentos (p. ej., el tamaño del área y equipo afectados).
- Determine, en consulta con las autoridades de salud y los funcionarios de control de emergencias, si las operaciones del servicio de alimentos pueden continuar y qué tan limitadas estarían (p. ej., alimentos previamente empacados que requieren de preparación limitada). Las actividades del servicio de alimentos deben suspenderse si existe un riesgo inmediato de salud.
- Localice el equipo de emergencia adecuado y los suministros necesarios (p. ej., suministros de limpieza, guantes desechables, equipo de protección personal).
- Impida el paso o aisle el área afectada y evite el tránsito entre las áreas afectadas y las no afectadas por las inundaciones. Los trabajadores deben retirarse el calzado y la ropa de protección al salir del área afectada.

# INUNDACIONES



- Limite la contaminación por aguas de la inundación al despejar el área vecina. Mueva los artículos o los alimentos cercanos a una ubicación alterna y elevada para evitar el contacto con el agua de la inundación.
- Use equipo de protección personal adecuado (p. ej., protección para los ojos, guantes desechables, mascarillas desechables, delantales de plástico desechables) antes de manipular y tener contacto con el agua de la inundación. Retire el agua estancada antes de comenzar con los procedimientos de limpieza.
- Ante un evento de inundación generalizado, puede utilizar servicios de conserjería o de limpieza expertos como alternativa.
- Limpie y desinfecte las superficies afectadas, lo que incluye los pisos y las paredes, con un desinfectante apropiado.
- Limpie y desinfecte grifos y otras superficies alrededor del área de la tarja para lavarse las manos para evitar la contaminación.

# INUNDACIONES



- Deseche y reemplace el equipo de limpieza o las herramientas que no puedan descontaminarse después de usarse para las actividades de limpieza.
- Deseche las sábanas o los uniformes contaminados por el agua de la inundación o utilice servicios de lavandería industrial que puedan desinfectar los artículos.
- Deseche los alimentos, los materiales desechables y los artículos desechables.
- Limpie y desinfecte los utensilios, el equipo, los contenedores y las superficies afectadas que se expusieron a la contaminación. Después de la desinfección, las superficies que tengan contacto con los alimentos deben enjuagarse, desinfectarse y dejarse secar al aire previo a su uso.

# INUNDACIONES



- Los alimentos almacenados en contenedores sellados herméticamente (p. ej., latas, contenedores de plástico rígidos, sobres) pueden rescatarse y usarse luego de que los contenedores se laven, enjuaguen, desinfecten y se reetiqueten con la información requerida. No utilice latas abolladas, abultadas, con derrames u oxidadas.
- Se pueden usar los alimentos y otros artículos que no se vieron afectados o contaminados por el agua de la inundación.
- Retire el equipo afectado del servicio. Es posible que parte del equipo y piezas del equipo necesiten reemplazarse si el agua de la inundación entra por las uniones, aberturas y áreas dañadas (p. ej., enfriadores con bases porosas de madera).
- Verifique que el equipo y las instalaciones en el área afectada funcionen de manera adecuada antes de volver a usarlas.

# INCENDIOS



# INCENDIOS



La respuesta contra incendios varía según la naturaleza y el alcance, incluidos el tamaño del área afectada y la causa del incendio (p. ej., eléctrico, por grasa, mecánico). Otros sistemas de la construcción, como la energía eléctrica, también pueden verse afectados por los incendios. Algunas consideraciones para tomar en cuenta incluyen los daños del incendio, daños por el humo y el impacto del agua, la espuma u otros procesos para combatir el incendio, tales como el uso de sistemas y dispositivos de supresión de fuego de alta presión (p. ej., el sistema de supresión de la campana de ventilación o equipo profesional del departamento de bomberos). Los alimentos pueden verse comprometidos en un incendio por tres factores: el calor del fuego, los vapores del humo y los químicos que se usen para combatir el incendio. Los riegos alimenticios principales que se corren en un incendio son alimentos contaminados y equipo y temperaturas de conservación no adecuadas.

# INCENDIOS



- Suspenda inmediatamente las actividades de servicio de alimentos y aléjese del peligro. Notifique inmediatamente al departamento de bomberos sobre cualquier incendio. En algunos casos, es posible extinguir incendios menores usando un extintor de incendios cercano.
- Evalúe la afectación a su operación de servicio de alimentos (p. ej., el tamaño del área y equipo afectados).
- Determine, en consulta con las autoridades de salud y los funcionarios de control de emergencias, si las operaciones del servicio de alimentos pueden continuar y qué tan limitadas estarían (p. ej., alimentos previamente empacados que requieren de preparación limitada). Las actividades del servicio de alimentos deben suspenderse si existe un riesgo inmediato de salud.
- El área afectada puede cerrarse o restringirse si el incendio es pequeño, los incendios grandes y generalizados pueden conducir a un cierre extendido o ampliado. Los trabajadores no deben entrar a las áreas afectadas hasta que se determine que es seguro. Evite el tránsito entre las áreas afectadas y otras áreas.

# INCENDIOS



- Cuando sea seguro y se permita el acceso, determine la afectación a su operación de servicio de alimentos (p. ej., el tamaño del área y equipo afectados).
- Localice el equipo de emergencia adecuado y los suministros necesarios (p. ej., suministros de limpieza, guantes desechables, equipo de protección personal).
- Si el incendio es ocasionado por un equipo entonces es posible que deba retirarse y remplazarse debido al daño.
- Limpie y desinfecte los utensilios, el equipo, los contenedores y las superficies afectadas que se expusieron a la contaminación. Después de la desinfección, las superficies que tengan contacto con los alimentos deben enjuagarse, desinfectarse y dejarse secar al aire previo a su uso.

# INCENDIOS



- Deseche los alimentos, los materiales y los artículos desechables que se expusieron a la contaminación (esto incluye la exposición al calor, el humo, el agua o los químicos empleados para extinguir el fuego).
- Los alimentos almacenados en contenedores sellados herméticamente (p. ej., latas, contenedores de plástico rígidos, sobres) pueden rescatarse y usarse luego de que los contenedores se laven, enjuaguen, desinfecten y se reetiqueten con la información requerida. No utilice latas abolladas, abultadas, con derrames u oxidadas.
- Se pueden usar los alimentos y otros artículos que no estaban en el área afectada o contaminada.
- En casos más graves, es posible que deba recurrir a una empresa profesional de restauración o a equipo especializado, como purificadores de aire, para retirar el daño ocasionado por el humo.

# REGRESO A LAS OPERACIONES NORMALES

- Antes de volver a abrir o de continuar con las operaciones, consulte con los funcionarios escolares y con las autoridades de salud locales.
- El plan de emergencia y respuesta debe revisarse, para incluir estrategias que resultaron efectivas y revisar áreas que necesiten corregirse o mejorarse.
- Después de una emergencia, es posible que el ingreso no sea seguro a las instalaciones escolares, si el daño es extenso y significativo. Antes de ingresar, verifique con el personal de emergencias o con otro funcionario disponible (p. ej., el departamento de bomberos o un inspector de edificios) que la entrada está permitida.
- La autoridad local de salud puede determinar qué artículos alimenticios se desecharán o recuperarán, dependiendo de la exposición a la contaminación y la gravedad de la emergencia.
- Tome notas detalladas del inventario y los artículos que se desecharán, incluyendo los nombres y las cantidades de los productos. Esta documentación puede usarse para garantizar que se sigan los procedimientos de desecho adecuados y con fines de reclamación del seguro.

# REGRESO A LAS OPERACIONES NORMALES

- ◆ Los materiales que se desecharán deben almacenarse por separado en contenedores de recolección de residuos designados y cubiertos, y mantenerse en un lugar aparte y seguro para que los deseché una empresa de manejo de desechos o residuos.
- ◆ La eliminación debe llevarse a cabo de acuerdo con las disposiciones locales y estatales de desechos. Los materiales peligrosos y no peligrosos deben separarse antes de eliminarse.
- ◆ Lleve a cabo una inspección minuciosa después de la emergencia para revisar cualquier daño significativo o a largo plazo. Es posible que algunas superficies y sistemas necesiten reparaciones, reemplazo o mantenimiento adicional (p. ej., algunas superficies absorbentes y materiales aislantes expuestos al daño por agua pueden ser susceptibles al crecimiento de moho y deben retirarse y reemplazarse).

# CONSEJOS ÚTILES

- Las escuelas deben incluir un plan de recuperación de alimentos en su programa de seguridad alimentaria basado en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP, por sus siglas en inglés). Se debe incluir un proceso para transferir los alimentos del equipo defectuoso o de instalaciones cerradas a un lugar más seguro y aprobado (p. ej., negocios locales, bodegas, planteles escolares grandes). Las autoridades de salud locales pueden solicitar revisar el plan con anticipación.
- Los productos estables de almacén y empacados previamente deben incorporarse en la planificación para emergencias y desastres. Mantenga un suministro a la mano o tenga contrato con un vendedor o proveedor que pueda suministrarle los artículos rápidamente.
- Revise y coloque los suministros de emergencia en otro lugar que pueda usarse con el tiempo para garantizar que siempre estén disponibles.

# CONSEJOS ÚTILES

- Siga los procedimientos para limpiar, desinfectar y esterilizar aprobados por las autoridades de salud locales. Por ejemplo, los desinfectantes identificados para el uso en situaciones de vómito y diarrea son más adecuados para emergencias que impliquen el drenaje o una inundación. (Puede encontrar más información en <https://theicn.org/icn-resources-a-z/norovirus-resources/>).
- Las unidades de refrigeración no deben llenarse a una capacidad que bloquee la circulación del aire; dejar espacio entre los productos y alrededor de ellos permite que el aire fluya mejor y que la temperatura se distribuya para mantener los alimentos seguros.
- Generalmente, los alimentos, el equipo y los utensilios deben almacenarse por lo menos a 6 pulgadas sobre el piso para protegerlos de la contaminación.
- Cuando ponga los artículos en otro lugar o en lugares elevados más seguros, no obstruya salidas o entradas, áreas de servicios públicos, áreas de tránsito ni dañe las tuberías de servicios públicos al apilar demasiados artículos.

# REFERENCIAS Y RECURSOS

<https://www.cdc.gov/foodsafety/>

<https://www.fda.gov/food/retail-food-protection/fda-food-code>

<https://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6315a3.htm>

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-factsheets/emergency-preparedness/>

<https://www.fda.gov/food/recalls-outbreaks-emergencies/food-safety-during-emergencies>

<http://www.foodprotect.org/guides-documents/emergency-action-plan-for-retail-food-establishment/>

<https://www.cdc.gov/healthywater/emergency/drinking/drinking-water-advisories/boil-water-advisory.html>

# REFERENCIAS Y RECURSOS

<https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/food-and-water-safety-during-power-outages-and-floods>

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-use-water-food-manufacturers-areas-subject-boil-water-advisory#:~:text=When%20a%20boil%2Dwater%20advisory,the%20risk%20from%20this%20contamination>



Para tener acceso a esta guía de bolsillo en línea,  
visite [https://www.fns.usda.gov/ofs/food-safety-  
emergency-response](https://www.fns.usda.gov/ofs/food-safety-emergency-response)

Departamento de Agricultura de Estados Unidos  
Food and Nutrition Service

El USDA es un proveedor, empleador y prestamista  
que ofrece igualdad de oportunidades.

FNS-885-S, abril 2022