

Guía de emergencia por interrupción del suministro de agua

PARA OPERADORES DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

Cómo entender los problemas de emergencia relacionados con el agua

Las interrupciones de agua de emergencia pueden surgir de varios problemas, que incluyen:

- **La contaminación por bacterias coliformes:** indica la posible presencia de patógenos debido a un sistema de agua comprometido.
- **La pérdida de presión del sistema:** permite el reflujos, lo que aumenta el riesgo de contaminación de fuentes de agua cercanas.
- **La pérdida del servicio de agua:** indica que del sistema de agua a la instalación no hay presión o tiene baja presión, lo que significa que no se pueden mantener operaciones higiénicas dentro de la instalación.

Los sistemas de agua deben mantener una presión adecuada y estar libres de contaminantes microbianos para que su uso se considere seguro.

Diferencia entre una notificación y un aviso

Es crucial comprender la diferencia entre un aviso de hervir agua y una notificación de hervir agua:

- **Aviso de hervir el agua (Boil Water Advisory, BWA, por sus siglas en inglés):** Emitido como **precaución** debido a una posible contaminación; los establecimientos pueden continuar con operaciones limitadas siguiendo las medidas de seguridad. **Hervir el agua antes de su uso es obligatorio.**
- **Notificación de hervir el agua (Boil Water Notice):** Se emite cuando se **confirma la contaminación**; hay mayor riesgo, que generalmente requiere **la suspensión inmediata** de las operaciones que involucran el uso de agua hasta que se haya levantado la notificación y se haya despejado el establecimiento.

Requisitos de agua potable para el funcionamiento

Los establecimientos de alimentos deben tener un suministro suficiente de agua potable (segura para el consumo humano) para satisfacer las necesidades operativas. Esto incluye agua para:

- **Lavado de manos:** Los empleados deben tener acceso a agua potable fría y caliente para lavarse las manos con frecuencia.
- **Preparación de alimentos:** El agua utilizada para lavar, enjuagar y cocinar los alimentos debe ser potable.
- **Lavado de vajilla:** Los lavavajillas y otros equipos de lavado de vajilla requieren un suministro constante de agua potable.
- **Limpieza y desinfección:** El agua potable es esencial para limpiar y desinfectar superficies y equipos.

Suspensión inmediata de operaciones

En ciertas situaciones, se requiere la suspensión inmediata de las operaciones para proteger la salud pública. Si **no se pueden cumplir los requisitos mínimos de agua**, es posible que **se requiera la suspensión inmediata de las operaciones** en virtud del **Código Alimentario de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) sección 8-404.11**. Las operaciones deben cesar inmediatamente si:

- La fuente de agua se considera insegura.
- No hay **agua potable**.
- El establecimiento no puede mantener operaciones higiénicas (por ejemplo, no tiene capacidad de lavado de manos, saneamiento inadecuado).

Plan de Operaciones de Emergencia (EOP)

Un **Plan de Operaciones de Emergencia (EOP, por sus siglas en inglés)** describe cómo responderá un establecimiento de alimentos a emergencias como interrupciones de agua. Debe incluir lo siguiente:

- **Información de contacto:** Lista de personal clave, departamento de salud local, servicio de agua y servicios de emergencia.
- **Alternativas de fuentes de agua:** Identificación de fuentes alternativas de agua potable (por ejemplo, agua embotellada, tanques de agua móviles).
- **Procedimientos de saneamiento:** Procedimientos detallados para mantener la higiene y el saneamiento durante una interrupción del agua.
- **Plan de comunicación:** Un plan para comunicarse con los empleados, los clientes y el departamento de salud.
- **Procedimientos de cierre de operaciones:** Instrucciones paso a paso para suspender las operaciones de forma segura si es necesario.

Como lo requiere el **Código Alimentario de la FDA sección 8-404.11**, un establecimiento debe implementar acciones correctivas o cesar operaciones durante una emergencia que represente un peligro para la salud pública o si el Plan de Operaciones de Emergencia no se puede seguir adecuadamente.

Aprobación del Departamento de Salud para reanudar las operaciones

Antes de continuar las operaciones durante una emergencia relacionada con el agua:

- El establecimiento debe **notificar al departamento de salud local**.
- El EOP y las acciones correctivas propuestas (por ejemplo, el uso de agua embotellada) deben revisarse y **aprobarse**.
- Reabrir sin aprobación es una violación del Código Alimentario de la FDA y puede dar lugar a la adopción de medidas sobre el permiso.

Pasos para reabrir después de una emergencia relacionada con el agua

Lo siguiente debe cumplirse antes de que pueda reabrir tu establecimiento de alimentos después de una emergencia relacionada con el agua:

- **Resolución del problema de agua** (por ejemplo, sistema de agua reparado y descargado).
- **Pruebas bacteriológicas negativas** (por ejemplo, ausencia de coliformes) confirmadas por 2 muestras negativas recolectadas con al menos 48 horas de diferencia.
- **Limpieza de todas las tuberías afectadas** durante varios minutos una vez que se restablezca el agua potable. Esto incluye cualquier equipo conectado directamente a una línea de agua, como un dispensador de bebidas, una cafetera o tetera, una máquina para hacer hielo, una máquina lavavajillas, etc.
- **Verificación por parte de los funcionarios de salud** de que todos los equipos, superficies y utensilios hayan sido desinfectados con agua segura y que se haya eliminado cualquier hielo, bebida o alimento hecho con agua potencialmente contaminada.
- El departamento de salud debe proporcionar **aprobación por escrito** para reabrir.

Recursos

Aquí tienes una lista de recursos valiosos para ayudarte a prepararte y responder a las emergencias relacionadas con el agua:

- [Guía del plan de emergencias relacionadas con el agua](#)
- [Lista de verificación del plan de operaciones de emergencia](#)
- [Plantilla de plan de suministro de agua de emergencia](#)
- [Planes de acción de emergencia de la Conferencia para la Protección Alimentaria \(CFP, por sus siglas en inglés\) para establecimientos minoristas](#)