



Severe Weather Guidance

For Food Establishments



Leyes y normas aplicables

Los establecimientos de alimentos deben cumplir con regulaciones específicas para garantizar la seguridad alimentaria durante un evento climático severo. Las regulaciones clave incluyen:

- [Código alimentario de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos \(FDA, por sus siglas en inglés\) sección 8-404.11](#) – Esta sección describe los requisitos para operar durante emergencias, incluidos incendios, inundaciones, cortes de agua (apagones) o interrupciones de agua. Enfatiza la necesidad de prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos y garantizar prácticas seguras de manipulación de alimentos.
- [15A NCAC 18A .2600](#) – Reglas que rigen el saneamiento de los establecimientos de servicios de alimentos, que sirven como base reguladora para las operaciones de servicios de alimentos en Carolina del Norte.
- [NCGS 130A-23, NCGS 130A-248](#) – Estatutos generales de Carolina del Norte, que establecen los requisitos legales para que todos los establecimientos de alimentos tengan un permiso para operar y proporcionan las condiciones bajo las cuales se puede suspender un permiso (peligro inminente).

Procedimientos durante un evento climático severo

Inmediatamente después de experimentar un huracán, inundación u otro evento climático severo, los establecimientos de alimentos deben seguir estos procedimientos para proteger la seguridad alimentaria:

- 1. Evalúa la seguridad del edificio:**
 - a. No entres en un edificio que haya sufrido daños estructurales significativos, donde el agua estancada presente un riesgo potencial para la seguridad o cualquier otra situación en la que el edificio pueda ser inseguro.
 - b. Ponte en contacto con los funcionarios locales del código de construcción para que el edificio sea despejado para su ocupación si hay preguntas sobre la seguridad del edificio.
- 2. Contaminación por agua de inundación, humo, polvo u otros desechos:**
 - a. Revisa todos los alimentos, equipos y utensilios en busca de posible contaminación por el evento climático severo. Las aguas de inundación conllevan riesgos desconocidos y deben considerarse contaminadas. Cualquier alimento o paquete de alimentos que entre en contacto con el agua de la inundación debe desecharse.
 - b. Los utensilios u otros artículos desechables deben eliminarse si muestran signos de contacto con agua de inundación, humo u otros escombros de tormenta.
- 3. Sistemas de agua y aguas residuales:**
 - a. Asegúrate de que haya un suministro de agua adecuado y agua caliente disponibles para su uso durante la operación. La instalación debe ser capaz de mantener estándares higiénicos durante toda la operación. Si no hay agua, o la presión de agua es inadecuada para el lavado de manos, lavado de vajillas y otras necesidades, las instalaciones deben cerrar.

- b. Verifica que el sistema de alcantarillado funcione correctamente después de la tormenta. Sigue las directivas de las autoridades locales con respecto a la eliminación de residuos y cesa las operaciones si hay una eliminación inadecuada de los residuos.
4. **Evalúa el equipo:**
 - a. Revisa la temperatura de los alimentos refrigerados y asegúrate de que todos los equipos de refrigeración funcionen correctamente. Todo los alimentos con control de tiempo/temperatura de frío para alimentos seguros deben estar por debajo de 41° F.
 - b. Evalúa todos los demás equipos, como los de cocción, para mantener artículos calientes y lavado de vajilla, para asegurarse de que los requisitos mínimos estén disponibles para su funcionamiento.
 5. **Suspende las operaciones si no es seguro:**
 - a. Si las condiciones se vuelven inseguras (por ejemplo, falta de control de la temperatura, iluminación o ventilación inadecuadas, incapacidad para mantener la higiene), interrumpe las operaciones de inmediato. La salud y la seguridad tanto de los empleados como de los clientes son primordiales.

Planes de Operaciones de Emergencia

Un plan de operaciones de emergencia bien definido es crucial para manejar los apagones de manera efectiva. El plan debería incluir:

- **Requisitos mínimos para establecimientos de alimentos**
 - Define claramente los requisitos mínimos necesarios para que un establecimiento funcione durante un evento climático severo. Esto incluye una estructura de construcción segura, fuente de energía, fuente de agua potable, eliminación de aguas residuales, etc.
 - Cuando no se puedan cumplir los requisitos mínimos, el establecimiento debe cerrarse.
- **Energía de respaldo**
 - Si es posible, ten una fuente de energía de respaldo (por ejemplo, un generador) para mantener la refrigeración, la iluminación y el equipo esencial durante un evento climático severo.
 - Asegúrate de que el generador reciba mantenimiento adecuado y se pruebe con regularidad.
 - Ten un plan para proporcionar iluminación alternativa (por ejemplo, linternas, linternas alimentadas por baterías) para mantener la visibilidad.
- **Control de la temperatura de los alimentos**
 - Vigila continuamente la temperatura de los alimentos refrigerados y congelados. Mantén un registro detallado de las lecturas de temperatura.
 - El Código Alimentario de la FDA establece que los alimentos refrigerados deben mantenerse a 41° F (5° C) o menos. Los alimentos congelados deben permanecer congelados.
- **Disposición adecuada de agua y aguas residuales para el funcionamiento**
 - Garantiza una fuente alternativa de agua potable (segura para el consumo humano); por ejemplo, agua embotellada, tanques de agua móviles.
 - Proporciona procedimientos detallados para mantener la higiene y el saneamiento durante la interrupción del agua.
 - Asegúrate de que haya un método para la eliminación de aguas residuales, ya sea un sistema de alcantarillado municipal en funcionamiento o una disposición alternativa para eliminar adecuadamente todas las aguas residuales.
- **Protocolos de eliminación**
 - Establece protocolos claros para la eliminación de alimentos inseguros. Desecha cualquier alimento con control de tiempo/temperatura para alimentos seguros (TCS, por sus siglas en inglés) que haya estado por encima de 41 °F (5 °C) durante más de 4 horas.
 - Desecha cualquier alimento, hielo o bebida que pueda haber sido hecha con agua contaminada.
 - Etiqueta y separa claramente los alimentos destinados a la eliminación para evitar su uso accidental.
- **Plan de comunicación**
 - Establece un plan de comunicación para notificar al personal y a los clientes sobre el apagón y cualquier cambio operativo.

Requisitos para la reapertura

Antes de reanudar las operaciones después de un evento climático severo, los establecimientos de alimentos deben asegurarse de lo siguiente:

- **Restauración de la energía**
 - Confirma que la energía se ha restaurado por completo y que todos los sistemas funcionan correctamente.
 - Verifica la temperatura de todos los alimentos refrigerados y congelados. Desecha cualquier alimento que se haya mantenido a temperaturas inseguras.
- **Eliminación de alimentos**
 - Desecha todos los alimentos TCS que hayan estado por encima de 41° F (5° C) durante más de 4 horas. Documenta la eliminación de alimentos.
 - Desecha cualquier otro alimento que pueda haber estado en contacto con agua contaminada o agua de inundación, o hielo, bebidas o alimentos hechos con agua contaminada.
- **Limpieza y desinfección**
 - Limpia y desinfecta a fondo todas las superficies, equipos y utensilios en contacto con alimentos.
 - Presta especial atención a las áreas que pueden haber sido afectadas por el evento climático severo, como cualquier área inundada, o equipos y utensilios que hayan estado en contacto con el agua de la inundación, escombros u otra contaminación.
- **Aprobación del Departamento de Salud**
 - Ponte en contacto con tu departamento de salud local cuando estés listo para reabrir y para conocer los pasos a seguir para garantizar la seguridad alimentaria.
 - Obtén la aprobación del departamento de salud antes de reabrir al público. Es posible que se requiera una inspección para garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria.