

Incendios Menores en Locales de Comida

Lo que los operadores de locales de comida necesitan saber

Los incendios menores que están confinados en un área específica de un local de comida pueden usualmente ser extinguidos con un extintor portátil. Este tipo de incendios usualmente no causa daños extensos pero la comida y el equipo podrían resultar contaminados con humo, vapores, agua y productos químicos. Por lo tanto si usted ha experimentado un incendio menor, debe tomar acción para asegurar que la comida sea segura para su consumo y que el local pueda operar en una manera segura y sanitaria.



➤ ¿Qué acciones debería tomar usted?

Lo siguiente es una lista de acciones que debe tomar si ha habido un incendio menor en su local:

- Evaluar la extensión del daño y hacer las reparaciones necesarias.
- Limpiar y desinfectar a fondo todas las superficies contaminadas.
- Desechar toda la comida contaminada.

En algunos casos tendrá que cerrar su negocio. Por ejemplo, si el incendio ha causado daños a componentes críticos del equipo, como los enfriadores y si no hay disponibilidad de servicios eléctricos. Si usted ha cerrado su negocio contacte a su Oficial de Salud Ambiental; debe obtener autorización antes de reabrir.

Utilice la lista de chequeo en la página 2 para ayudarlo a evaluar los daños causados por un incendio menor. Esta lista no tiene la intención de cubrir todas las posibles condiciones peligrosas que podrían existir. Contacte a su Oficial de Salud Ambiental si necesita más información.

Sigue en la página 2.

Lista de chequeo para evaluar daños de un incendio

No tiene que entregar esta lista a su Oficial de Salud Ambiental.

Revise lo siguiente			Tome esta acción
<p>Servicios</p> <p>¿Están todos los siguientes servicios funcionando?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Electricidad ▪ Agua corriente caliente y fría ▪ Desecho de desperdicios 	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	<p>No: cierre su local y contacte a su Oficial de Salud Ambiental.</p> <p>Sí: no requiere ninguna acción.</p>
<p>Equipo de Refrigeración</p> <p>¿Está todo el equipo de refrigeración en condiciones de mantener la comida a menos de 4°C?</p>	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	<p>No: cierre su local y contacte a su Oficial de Salud Ambiental.</p> <p>Sí: monitoree las temperaturas de refrigeración tal como están descritas en su Plan de Seguridad Alimentario (<i>Food Safety Plan</i>).</p>
<p>Equipo para Lavar Platos</p> <p>¿Puede lavar y desinfectar los platos?</p>	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	<p>No: cierre su local y contacte a su Oficial de Salud Ambiental.</p> <p>Sí: no requiere ninguna acción.</p>
<p>Pisos, paredes, cielorraso</p> <p>¿Hay daño estructural en el interior del edificio o han sido contaminadas estas superficies por agua, escombros, humo y/o químicos?</p>	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	<p>No: no requiere ninguna acción.</p> <p>Sí: repare los daños; limpie todas las superficies a fondo.</p>
<p>Iluminación</p> <p>¿Se ha dañado el equipo de iluminación?</p>	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	<p>No: no requiere ninguna acción.</p> <p>Sí: repare y reemplace los elementos dañados.</p>
<p>Equipo</p> <p>¿Está dañado y/o contaminado el equipo con agua, escombros, humo y/o químicos? Nota: Usted es responsable de asegurar que el equipo esté operando de acuerdo con las especificaciones del fabricante.</p>	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	<p>No: no requiere ninguna acción.</p> <p>Sí: repare y reemplace el equipo dañado; limpie todas las superficies a fondo.</p>
<p>Superficies que Entran en Contacto con la Comida</p> <p>¿Están contaminadas las superficies con agua, escombros, humo y/o químicos?</p> <p>Esto incluye las tablas para cortar, las superficies superiores, platos, utensilios, mezcladores y contenedores utilizados para almacenar comida a granel.</p>	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	<p>No: no requiere ninguna acción.</p> <p>Sí: limpie todas las superficies a fondo; las superficies que entran en contacto con la comida también deben ser desinfectadas.</p>
<p>Artículos de uso único</p> <p>¿Están contaminados los artículos con agua, escombros, humo y/o químicos?</p> <p>Esto incluye artículos como contenedores para llevar comida, cubiertos desechables, paquetes individuales de azúcar, toallas de papel, bandejas desechables y cajas para pizza.</p>	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	<p>No: no requiere ninguna acción.</p> <p>Sí: deseche todos los artículos contaminados.</p>
<p>Comida</p> <p>¿Se ha contaminado la comida?</p>	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	<p>No: no requiere ninguna acción.</p> <p>Sí: deseche toda la comida dañada y/o contaminada.</p>

➤ **¿Cómo puedo identificar los alimentos contaminados?**

Usted puede fácilmente identificar los alimentos contaminados si están visiblemente dañados. Los alimentos o los paquetes o envases estarán:

- Dañados por el calor (quemados o chamuscados).
- Cubiertos de:
 - Residuo de humo.
 - Agua o químicos utilizados para extinguir el fuego.
 - Otros contaminantes como ceniza y escombros.

En algunos casos los alimentos contaminados son difíciles de identificar si los paquetes o envolturas no parecen estar dañados. Esto incluye los alimentos que fueron expuestos a humo y vapores, o solo dañados por el calor, o alimentos que han absorbido olores. El papel sellado o las bolsas de plástico y cajas de cartón no protegen a los alimentos del humo y vapores y los alimentos en estas envolturas podrían estar contaminados. Aunque los alimentos enlatados están protegidos del humo y vapores su contenido podría estar dañado por el calor del fuego.

En general un incendio menor solamente dañará o contaminará los alimentos almacenados en el área inmediata del incendio.

➤ **¿Cuáles alimentos deben ser desechados?**

Todos los alimentos contaminados deben ser desechados. Utilice la siguiente lista de chequeo como ayuda para evaluar el daño causado por el fuego. Esta lista no tiene la intención de cubrir todas las condiciones posibles. Si usted no está seguro de la seguridad de cualquier alimento, deséchelo y contacte al Oficial de Salud Ambiental de su localidad para más información.

Lista de chequeo para evaluar la contaminación de la comida

Usted no tiene que entregar esta lista a su Oficial de Salud Ambiental.

Revise lo siguiente	Sí	No	Tome esta acción
¿Están visiblemente contaminados los alimentos o paquetes de alimentos con agua o químicos, humo, cenizas o escombros?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sí: deseche todos los alimentos contaminados y los paquetes de alimentos. Nota: Los alimentos en latas o jarros sellados pueden ser rescatados si solamente fueron expuestos al humo (sin daños por calor).
¿Estuvieron expuestos al humo y vapores del incendio los alimentos y paquetes de alimentos que parecen no estar dañados ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sí: deséchelos. Esto incluye: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentos almacenados en bolsas de papel, cartón, plástico o envolturas de celofán (harina, pasta, pan). ▪ Alimentos en contenedores y botellas plásticas (mostaza, gaseosas). ▪ Alimentos en porciones individuales (azúcar, mermeladas). ▪ Alimentos que estaban al descubierto incluyendo aquellos en vitrinas de exhibición (alimentos horneados y verduras). ▪ Alimentos refrigerados si los sellos de las puertas no eran herméticos. ▪ Alimentos que absorben olores fácilmente como los productos lácteos, carnes y pescado.
¿Estuvieron los alimentos almacenados a 4°C o más por más de dos horas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sí: deséchelos.
¿Estuvieron los alimentos enlatados expuestos al calor del incendio?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sí: deséchelos.

Usted debería considerar guardar una lista de los alimentos que ha desechado para propósitos de seguro.

Sigue en la página 4. . . .

➤ **¿Cuáles alimentos pueden ser rescatados?**

Los alimentos almacenados en paquetes herméticos y a prueba de agua pueden ser rescatados si solamente han estado expuestos a humo o vapores. Esto incluye:

- Alimentos enlatados (alimentos en latas selladas de metal o en botes de vidrio).
- Gaseosas en latas de metal.

El contenedor debe ser limpiado y desinfectado antes de abrirlo y utilizar los alimentos. Debe acatar los requerimientos mínimos indicados en su Plan de Seguridad Alimentaria y Sanidad.

Si usted no está seguro de la seguridad de cualquier alimento, deséchelo y contacte al Oficial de Salud Ambiental de su localidad para más información.

➤ **Oficinas de Protección Sanitaria**

Abbotsford (*Abbotsford, Aldergrove, Clayburn, Clearbrook, Matsqui y Mt. Lehman*)
 207 – 2776 Bourquin Crescent West
 Abbotsford, BC V2S 6A4
 Teléfono: (604) 870-7900

Chilliwack (*Agassiz, Chilliwack, Columbia Valley, Cultus Lake, Greendale, Harrison Hot Springs, Harrison Mills, Rosedale, Sardis y Yarrow*)
 45470 Menholm Road
 Chilliwack, BC V2P 1M2
 Teléfono: (604) 702-4950

Langley (*Fort Langley, Langley City y Langley Township*)
 Langley Memorial Hospital
 22051 Fraser Highway
 Langley, BC V3A 4H4
 Teléfono: (604) 514-6121

New Westminster
 218 – 610 Sixth Street
 New Westminster, BC V3L 3C2
 Teléfono: (604) 777-6740

Surrey (*Cloverdale y Surrey*)
 Suite 100, 13450 – 102nd Avenue
 Surrey, BC V3T 5X3
 Teléfono: (604) 930-5405

Burnaby
 300 – 4946 Canada Way
 Burnaby, BC V5G 4H7
 Teléfono: (604) 918-7683

Delta (*Delta, Tsawwassen y White Rock*)
 201 – 11245 84th Avenue
 Delta, BC V4C 2L9
 Teléfono: (604) 507-5478

Mission (*Deroche, Dewdney, Hatzic Lake, Lake Erroch y Mission*)
 7298 Hurd Street
 Mission, BC V2V 3H5
 Teléfono: (604) 814-5515

Ridge Meadows (*Maple Ridge y Pitt Meadows*)
 400 – 22470 Dewdney Trunk Road
 Maple Ridge, BC V2X 5Z6
 Teléfono: (604) 476-7000

Tri-Cities (*Coquitlam, Port Coquitlam, Port Moody, Anmore y Belcarra*)
 300 – 205 Newport Drive
 Port Moody, BC V3H 5C9
 Teléfono: (604) 949-7700

Para más información relacionada con alimentos,
 visite el sitio web de Fraser Health en:
www.fraserhealth.ca/foodsafety