

Incendios en establecimientos de alimentos

En caso de incendio...



¡Cierre de inmediato y suspenda toda preparación de alimentos!

Comuníquese con el departamento de salud local para obtener ayuda.



Antes de la reapertura

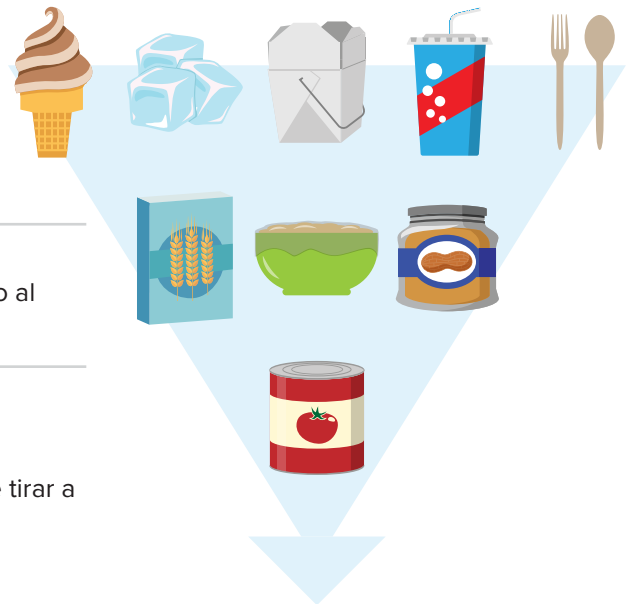
1

Comuníquese con el departamento de salud local. Su establecimiento debe permanecer cerrado hasta que se autorice su reapertura. En algunos casos, podría ser necesaria una revisión de los planos.



2

Deseche productos. El calor del incendio, el humo, los productos químicos utilizados para extinguir el fuego y los daños por agua pueden hacer que los alimentos no sean aptos para el consumo. Considere contratar un servicio profesional de limpieza o de restauración tras incendios.

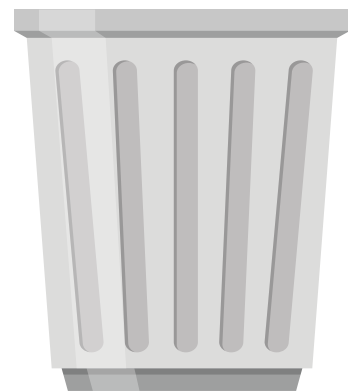


Documente el tipo y la cantidad de alimentos que deseche. Es posible que pueda presentar un reclamo al seguro.

Artículos que tal vez deba desechar

El departamento de salud le ayudará a determinar qué debe tirar a la basura.

- Alimentos abiertos, alimentos secos y especias.
- Hielo, aceite de freír y mezclas para batidos y helados.
- Alimentos almacenados en refrigeradores y congeladores, ya que estos equipos no son herméticos.
- Alimentos con envases permeables, como cartón, envoltorios de plástico y frascos o botellas con tapa de rosca.
- Artículos de un solo uso, como vasos, recipientes para llevar, servilletas y pajillas.
- Alimentos enlatados expuestos al calor. Es posible que pueda salvar los alimentos enlatados que no hayan estado expuestos al calor: quite la etiqueta, lave, enjuague y desinfecte las latas, y luego vuelva a etiquetarlas.



¡Ante la duda, deséchelo!

Continúa en el reverso →

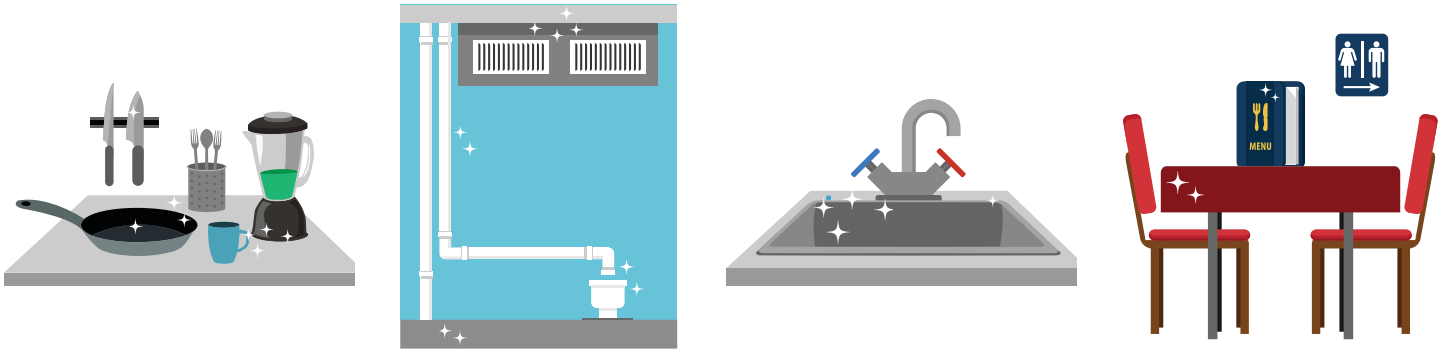


**Do it Right!
Serve it Safe!**

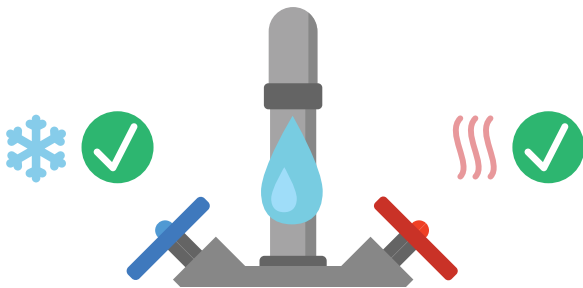
3

Lave, enjuague y desinfecte todas las superficies y equipos.

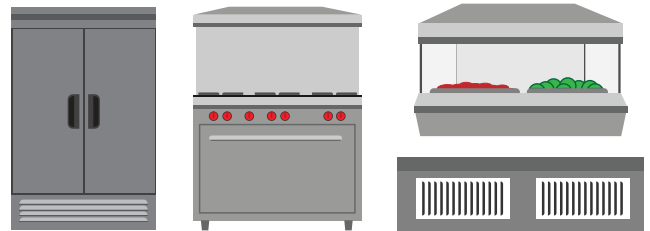
- Superficies en contacto con alimentos, incluidos utensilios, cubiertos, vajilla, ollas y sartenes, equipos de preparación y fregaderos.
- Pisos, paredes, techos, campanas de ventilación, tuberías expuestas y desagües del piso.
- Mesas del comedor, sillas, menús y baños.



4

Asegúrese de disponer de agua corriente fría y caliente para el lavado de manos y de platos.

5

Verifique que todo el equipo funcione correctamente. Esto incluye los equipos de refrigeración, cocción, mantenimiento de temperatura y ventilación.**Cuando esté listo para la reapertura**

Obtenga la aprobación del departamento de bomberos, del departamento de construcción de la ciudad y de cualquier otra agencia que haya brindado asistencia.

