

Seguridad Alimentaria Después de un Incendio

Food Safety After a Fire

OPERACIÓN Y RESPUESTA

OPERATION AND RESPONSE

Spanish

Pasos a seguir

1. Deje de operar de inmediato si existe una amenaza o peligro para la salud o si no se puede garantizar la seguridad alimentaria.
2. De ser necesario, notifíquesele a la autoridad reguladora. Un incendio no reportable incluye un incendio pequeño confinado que no contamina la comida.
3. Trabaje con la autoridad reguladora para determinar lo que puede conservar y lo que tiene que desechar.
4. Limpie y sanitice el establecimiento.
5. De ser necesario, obtenga la aprobación de la autoridad reguladora antes de volver a abrir.

Riesgos para la seguridad alimentaria

El calor puede dañar los contenedores y envases, lo que permite que entren contaminantes.

El humo, los vapores, los productos químicos que extinguen el fuego y el agua presurizada pueden penetrar los empaques y alojarse debajo de las tapas de los contenedores y envases.

Zona de peligro de la temperatura

El rango de temperatura dentro del cual las bacterias que causan enfermedades crecen

English

Steps to take

1. Stop operating immediately if a significant threat or danger to health exists or food safety cannot be assured.
2. Notify the regulatory authority if necessary. A non-reportable fire includes a small confined fire that does not contaminate food.
3. Work with the regulatory authority to determine what to keep and what to throw away.
4. Clean and sanitize the establishment.
5. If necessary, obtain regulatory authority approval before re-opening.

Food safety risks

Heat can damage containers, allowing contaminants to enter.

Smoke, fumes, fire extinguishing chemicals and pressurized water can penetrate packaging and get under container lids.

Temperature danger zone

The temperature range at which disease-causing bacteria grow best in

con más fuerza en los alimentos sometidos a control de tiempo y temperatura (TCS), se denomina la zona de peligro de la temperatura.

- La zona de peligro de la temperatura oscila entre 41°F y 135°F.
- Mantenga caliente la comida caliente y fría, la comida fría. Use siempre un termómetro para verificar la temperatura interna de los alimentos.

Lo que debe desechar

- La comida que está expuesta o la que está almacenada en empaques permeables, tales como cartón, envoltura de plástico, papel de aluminio o papel y en envases con tapas o tapas de rosca. Si su establecimiento sirve bebidas alcohólicas, contacte al [Inspector de Cumplimiento en Materia de Bebidas Alcohólicas y Juegos de Azar \(Alcohol and Gambling Enforcement Inspector\)](#) de su condado.
- La comida que está en neveras y congeladores. Es posible que esta comida esté contaminada, ya que los sellos de las puertas de estos equipos no son herméticos.
- El hielo que está en contenedores y fabricantes de hielo.
- Todos los alimentos TCS que han estado dentro de la zona de peligro de la temperatura durante más de cuatro horas. Entre algunos de los alimentos TCS, están las carnes, aves de corral, los mariscos, la leche y los huevos.
- Los artículos de servicio único (utensilios, platos y tazas de plástico, entre otros).
- Las latas que están abolladas u oxidadas.

time/temperature control for safety (TCS) food is called the temperature danger zone.

- Temperature danger zone is between 41°F and 135°F.
- Keep hot food hot and cold food cold. Always use a thermometer to check TCS food temperatures.

What to throw away

- Exposed food or food stored in permeable packaging such as cardboard, plastic wrap, foil, paper, and in containers with lids or screw tops. If you serve alcohol, contact the [Alcohol and Gambling Enforcement Inspector](#) for your county.
- Food in refrigerators and freezers. This food may be contaminated since equipment door seals are not airtight.
- Ice in ice bins or ice makers.
- All TCS food that has been in the temperature danger zone for more than four hours., Some TCS foods are meat, poultry, seafood, milk and eggs.
- Single-service items (utensils, plastic plates, cups, etc.).
- Cans that are dented or rusty.
- All food and products that appear contaminated or damaged.

When in doubt, throw it out.

- Todos los alimentos y productos que tienen la apariencia de estar contaminados o dañados.

Si tiene dudas, deséchelos.

Limpieza y sanitización

Después de un incendio, limpie todas las superficies de los equipos que no estén en contacto con los alimentos o la comida preparada.

Antes de volver a abrir, lave, enjuague y sanitice cuidadosamente las superficies de contacto con alimentos de los equipos. Siga estos pasos:

1. **Lave** con agua caliente, jabonosa.
El lavado elimina los contaminantes que dejó el fuego.
2. **Enjuague** con agua limpia.
Al enjuagar, elimina el detergente y prepara la superficie para la sanitización.
3. **Sanitice** usando productos químicos o agua caliente.
 - Productos químicos: siga siempre las instrucciones que aparecen en la etiqueta. Use la solución sanitizadora de la potencia requerida y cumpla con el tiempo de contacto necesario.
 - Agua caliente: para el lavado manual de los utensilios, remoje el equipo en agua a una temperatura estable de 171°F, o más, durante 30 segundos, cuando menos. Para el lavado mecánico de los utensilios, los requerimientos de temperatura y presión del agua varían según el tipo de máquina.

Es posible que ciertos equipos, como los fabricantes de hielo, las líneas dispensadoras de bebidas gaseosas y jarabes

Cleaning and sanitizing

After a fire, clean all non-food-contact surfaces of equipment.

Thoroughly wash, rinse and sanitize food-contact surfaces of equipment before reopening. Follow these steps:

1. **Wash** with hot, soapy water.
Washing removes contaminants left behind from the fire.
2. **Rinse** in clean water.
Rinsing removes the detergents and prepares the surface for sanitizing.
3. **Sanitize** with chemicals or hot water.
 - Chemicals: always follow label instructions. Use the required sanitizer solution strength and contact time.
 - Hot water: for manual warewashing, soak equipment in water maintained at 171°F or higher for at least 30 seconds. For mechanical warewashing, water temperature and pressure requirements vary depending on the type of machine.

Equipment such as ice makers, beverage and syrup dispensing lines and water vending equipment may have special cleaning requirements. Follow the manufacturer's

y el equipo expendedor de agua tengan requerimientos especiales de limpieza. Siga todas las recomendaciones del fabricante.



instructions.



Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety
\(www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

[Alcohol and Gambling Enforcement Inspector
\(https://dps.mn.gov/divisions/age/alcohol/Pages/inspectors.aspx\)](https://dps.mn.gov/divisions/age/alcohol/Pages/inspectors.aspx)

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

ENERO DE 2019

*Para obtener esta información en otro formato,
llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.*

JANUARY 2019

*To obtain this information in a different format, call:
651-201-4500 or 651-201-6000.*