



## Environmental Health Division • Public Information

County of Ventura • Resource Management Agency • <http://www.ventura.org/rma/envhealth>  
800 S. Victoria Ave, Ventura, CA. 93009-1730 • 805 654-2813

### INFORMACION DE EMERGENCIA DE INUNDACIONES PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA

#### SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Si ha perdido la electricidad:

1. CUANDO ESTE EN DUDA, BOTE LA COMIDA
2. La comida dura mas manteniendo las puertas de los refrigeradores cerradas.
3. El refrigerador puede mantener la comida fría por 4-6 horas, dependiendo en la temperatura ambiental de la cocina. Congeladores pueden mantener la comida congelada por 2 días. Un congelador lleno a la mitad puede mantener las cosas congeladas por un día.

Si la comida ha sido inundada:

1. Separe las cosas dañadas de esas que no se dañaron.
2. La mayoría de la comida y bebidas que estuvieron bajo aguas de inundación no se podrán salvar. Póngase en contacto con esta división, a los números de teléfono mostrados debajo, para más información y requisitos sobre como salvar los alimentos.
3. Mantenga documentación de productos dañados.

Desechar los alimentos y bebidas que no pudieron salvar:

1. Para remover desechos sólidos, póngase en contacto con su compañía local de la basura
2. Póngase en contacto con sus distribuidores para determinar si ellos lo pueden asistir.

#### LIMPIEZA DESPUES DE LAS INDUNDACIONES

1. Completamente limpie las paredes, pisos, equipo, y las superficies en contacto con los alimentos con agua tibia y jabón.
2. Desinfecte todas las áreas con una solución de ½ taza de cloro por cada galón de agua.
3. Debe de lavar todos los utensilios, después desinfectelos en una solución de una cuchara de cloro por cada galón de agua.

#### INSPECCIÓN

1. A ningún establecimiento de alimentos se le permitirá reabrir hasta que todo el establecimiento haya sido completamente limpiado, desinfectado, y que se le haya permitido secarse completamente.
2. Se debe confirmar que el suministro de agua es seguro y aprobado.
3. Todo el equipo debe estar funcionando apropiadamente y calibrado adecuadamente antes de abrir.
4. Todas las instalaciones de plomería deben de estar libres de obstrucciones que podrían causar el reverso de flujo de aguas sucias.
5. Póngase en contacto con esta división para hacer una cita para una inspección antes de operar su negocio.

Para información adicional, póngase en contacto con la División de Salud Ambiental durante horas de negocio, lunes a viernes, 8:00 AM-5:00 PM, al 805/654-2813.