

# Planes operativos de emergencia para restaurantes

Las empresas, incluyendo a los restaurantes y otros establecimientos de alimentos, se han visto gravemente afectados por el huracán Helene, pero están ansiosos por abrir de nuevo. El personal de salud pública estatal y local está aquí para ayudar a las empresas a lograr el importante objetivo de reabrir y ayudar a alimentar a sus comunidades.

En tiempos ideales, los restaurantes utilizan las fuentes confiables de agua potable, dependen de los sistemas municipales de aguas residuales o de los sistemas sépticos locales para controlar las aguas residuales, y a tener acceso a fuentes confiables de energía. Estos no son momentos ideales, pero hay opciones para cada uno de estos tres desafíos, así como modificar las opciones del menú, cambiar a solo para llevar, usar platos y cubiertos desechables, y asegurar un inodoro portátil (o compartir uno con otra empresa).

Los restaurantes a los que no se les haya restaurado el agua pueden solicitar volver a abrir y operar bajo un Plan Operativo de Emergencia de acuerdo con el Código de Alimentos de Carolina del Norte 8-404.11. Un Plan Operativo de Emergencia (EOP), por sus siglas en inglés) debe ser revisado y aprobado por el Departamento de Salud. Tu departamento de salud local y estatal puede ayudar con un EOP para satisfacer las circunstancias individuales de una empresa.

- Debido al reto señalado anteriormente, es posible que los restaurantes deban limitar o simplificar su menú en función de la cantidad de agua disponible y el procedimiento que el restaurante está utilizando para operar. Si es posible, se debe enviar una copia del menú con el EOP.
- El agua debe provenir de una fuente segura, como el sistema de agua municipal, un pozo comunitario aprobado y analizado, una empresa de suministro de agua o agua embotellada. Idealmente, el agua debe tener una factura, factura de venta o documentación similar que demuestre que proviene de una fuente aprobada. Si necesitas confiar en un camión de almacenamiento de agua, tanque y otro contenedor, asegúrate de que esté diseñado para agua potable. En caso de duda, puedes buscar copias de las hojas de especificaciones o imágenes del equipo, los contenedores y tanques de agua que deben llenarse con mangueras de agua potable.
- Los restaurantes deben asegurarse de que no haya conexión cruzada o contraflujo en el sistema de plomería municipal, incluso si no está operativo. Las conexiones deben estar equipadas con dispositivos de prevención de retroceso aprobados. Los restaurantes deben proporcionar agua con flujo por gravedad para el lavado de manos. Aquí se puede ver una imagen de una instalación temporal de lavado de manos.



El agua debe estar disponible para descargar los inodoros, ya sea usando “aguas grises” u otra agua no potable sin contaminación visible de un cubo para descargar los inodoros. Si eso no está disponible, se pueden usar y aprobar inodoros químicos, inodoros de compostaje u otros inodoros portátiles (inodoros portátiles).

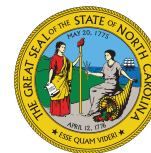
Como guía para estimar la cantidad de agua necesaria, un restaurante debe considerar tener suficiente agua para hacer lo siguiente:

- Lavar los platos en un fregadero de tres compartimentos (36 galones)
- Lavarse las manos (40 galones)
- Cubos desinfectantes (5 galones cada uno)
- Además de cualquier agua adicional necesaria para cocinar y preparar los ingredientes.

Estamos ansiosos por ayudarte a reabrir y reanudar el suministro de comidas seguras y nutritivas a tu clientela. Si tienes alguna pregunta, comunícate con tu departamento de salud local. También puedes comunicarte con la Sección de Salud Ambiental de NCDHHS para preguntas relacionadas con la respuesta al huracán Helene entre las 8 a.m. y 8 p. m. diariamente al 919-707-5999 o enviando un correo electrónico a [EHprepardnessquestions@dhhs.nc.gov](mailto:EHprepardnessquestions@dhhs.nc.gov).

## Recursos adicionales disponibles:

- Lista de verificación del Plan Operativo de Emergencia: <https://ehs.dph.ncdhhs.gov/faf/food/fd/docs/EmergencyActionPlanChecklist.pdf>
- Plan de acción de emergencia del CFP para establecimientos minoristas de alimentos: <https://www.foodprotect.org/media/guide/Emergency Action Plan for Retail food Est.pdf>



DEPARTAMENTO DE  
SALUD Y SERVICIOS HUMANOS  
DE CAROLINA DEL NORTE

[www.ncdhhs.gov](http://www.ncdhhs.gov) • NCDHHS es un empleador y proveedor que ofrece igualdad de oportunidades. • 10/2024