

Resuming Operations of Your Retail Food Facility After a Flood

These guidelines provide information for retail food facilities resuming business in the aftermath of floods or other natural disasters. **Food safety is crucial after a flood, particularly when there is a power outage, impacts to the drinking water supply, or floodwaters enter the building.**

Food facilities required to close during a flood should not reopen until authorized by Sonoma County Environmental Health. Prior to requesting reopening, food facility owners or managers should conduct a complete self-inspection to ensure that normal operations can be resumed safely.

Water Supply

The water supply must be potable, which means it is clean, safe to drink, and meets the California Safe Drinking Water Act standards. If no potable water is available to the food establishment, then an adequate supply of clean drinking water should be brought in (e.g., tanks, bottled water) for handwashing, food preparation, cooking, and dishwashing/ warewashing.

- The source of the water should be identified (e.g., bottled water, well water, or municipal water supply). Water that is delivered must come from an approved potable water supply.
- Single-service utensils (paper/plastic plates, forks, spoons, knives) should be used for food service and then disposed of afterward.
- A gravity-fed, clean, and safe water supply should be provided with soap and paper towels for handwashing in the food preparation area.
- If non-potable water is used to flush toilets, it should be posted when faucets provide water that it is not for drinking.
- Portable toilets with attached handwashing facilities can be used for employees and customers until regular the potable water supply is reestablished.
- If the portable toilets do not have handwashing facilities attached, alternative handwashing facilities must be provided for use by food employees in an accessible location (e.g., gravity-fed, potable water supply, soap, and paper towels).
- Upon the restoration of the potable water supply all plumbing lines should be adequately flushed and all fixtures cleaned and sanitized.

Electricity/Gas

If no electricity is available for refrigeration and frozen storage:

- Provide continuous refrigeration by using generators, ice, or dry ice.
- The volume and type of potentially hazardous foods requiring refrigeration should be limited whenever possible.
- **Dry ice must be used in well-ventilated areas using appropriate safety precautions.** Do not use dry ice inside of enclosed spaces (i.e., walk-in coolers/ freezers) or airtight containers. Large amounts of dry ice without adequate ventilation can result in an unsafe build-up of carbon dioxide, which can cause suffocation and death.

If no electricity or gas is available for water heaters, water can be heated using alternate methods such as electrical generators for electrical power. As a safety precaution, advise the utility company when using a generator and use it in a properly ventilated area.

- **Only use generators outdoors at least 20 feet away from buildings, doors, and windows.** Improper use of generators can cause fires and/or carbon monoxide poisoning. For more information, please visit: <https://www.cdc.gov/floods/about/>

Sewer

Floodwaters may have damaged the sewer or your septic system.

- If sewage connection is inoperable or in disrepair, a holding tank can be obtained to store wastewater on a temporary basis. Wastewater tanks must be pumped regularly by an approved pumping service for proper disposal.
- If sewage is backing up inside the food facility, you must close until the sewage backup is fixed and the facility has been thoroughly cleaned and disinfected.
- Contact your local sewer authority if in city limits or Permit Sonoma Well and Septic if in unincorporated areas:
<https://permitsonoma.org/divisions/engineeringandconstruction/wellandsepticystems>

Structural Integrity of Facility

- Ensure the interior and exterior of the facility is structurally sound, there are no electrical or gas hazards, and that there are no opportunities for water or pests to enter the facility.
- The physical structure of the building must be in compliance with local building and occupancy codes to ensure the safety of employees, food, and equipment.
- All mud and debris should be removed from inside and outside of premises and should be considered contaminated.
- Ensure that any rodents/pests that may have entered the facility are no longer present. Remove dead pests and sanitize any food-contact surfaces that may have come in contact with pests.
- Seal all openings into the facility to prevent future entry of pests, rodents, or pets.
- Structural components of the building (e.g., walls, piping, ceiling, and HVAC system/ventilations systems) affected by flood waters should be cleaned, repaired, and disinfected, where possible.
- Mold contamination is a concern. Put on personal protective equipment (e.g., gloves, mask, goggles, rubber boots) to protect yourself while cleaning up mold.
- Please review the following website for additional mold cleanup information:
<https://www.cdc.gov/mold-health/communication-resources/guide-to-mold-cleanup.html>

Damaged Food Products- When in doubt, throw it out!

Evaluate the safety of any food items that have been submerged under floodwaters or may have had direct contact with non-potable water. For example:

- Fresh fruits and vegetables that have been inundated by flood waters cannot be adequately cleaned and should be discarded.
- Refrigerated and frozen foods, such as meat, poultry, shell eggs, egg products, and milk, that have been immersed in flood waters, should be discarded.
- Products in containers with screw-caps, snap-lids, crimped-caps (soda pop bottles), twist- caps, flip-top, snap-open, and similar type closures that have been in contact with floodwaters cannot be properly disinfected and must be discarded.

- Food packed in permeable packaging (plastic, paper, cardboard, cloth, and similar containers) that have been water damaged must be discarded.

Salvaging and reconditioning food within the facility is not permitted. Food items must be disposed of in a way that prevents access from public scavengers and ensures the food will not reappear as damaged merchandise in any outlet.

Equipment

General Equipment and Surfaces

- Clean, repair and disinfect all surfaces affected by flood waters, including:
 - Non-food contact surfaces (e.g., floors, walls, ceilings)
 - Food contact surfaces (e.g., equipment, utensils, etc.)
- All filters on equipment should be removed and replaced if not designed to be cleaned in place.
- All sinks should be thoroughly cleaned and sanitized before resuming use.
- Equipment should be inspected to ensure it is structurally sound and operational.
- Stove units should be thoroughly cleaned and checked by the fire department, local utility company, or authorized service representative prior to use.

3-Compartment Sink/Dishwasher

A commercial dishwasher or 3-compartment sink should be utilized to wash, rinse, and sanitize equipment and utensils using potable water, and:

- Chlorine bleach or other approved sanitizers should be used for sanitizing food contact surfaces and equipment.
- An approved test kit should be available to ensure appropriate sanitizer strength.

Refrigeration

- Refrigerated display and storage cases and other refrigerator equipment used to store food should be cleared of all contaminated products prior to cleaning.
- Refrigerated storage equipment should be thoroughly washed inside and outside with a hot detergent solution and rinsed free of detergents and residues (Special attention should be given to lighting, drainage areas, ventilation vents, comers, cracks and crevices, door handles and door gaskets).

If the insulation, door gaskets, hoses, etc. are damaged by flood or liquefied food items, then replace these parts or discard the damaged refrigeration equipment.

Ice Machines

- Replace all ice machine filters and beverage dispenser filters, and flush all water lines, including steam water lines and ice machine water lines, for 10 to 15 minutes.
- Discard all ice in ice machines; clean and sanitize the interior surfaces (ice making compartment and storage bin); run the ice through 3 cycles, and discard ice with each cycle.

Exhaust Ventilation

- Any exhaust systems and hoods should be thoroughly cleaned and freed of any debris. Consult professional service technicians, as needed.

HVAC

- Have your facility's HVAC system checked and cleaned by a maintenance professional who is experienced in mold cleanup before you turn it on. If the HVAC system was flooded with water, turning on the mold-contaminated HVAC will spread mold throughout the building.

Maintaining Temperatures

- Verify that all equipment used for food preparation (e.g., cooking, cooling, and reheating) is functioning and properly calibrated prior to use.
- Verify that all open-top and refrigerated and freezer display cases, walk-in refrigerators, and walk-in freezers are capable of consistently maintaining cold holding temperatures (<41°F or in a frozen state) before food items are placed in the units.
- Ensure that equipment can heat to the appropriate cooking temperature (>165°F) for raw animal foods and maintain hot foods at the appropriate (>135°F) temperature.

Menu and Staffing

Offer a reduced menu when only a limited number of trained employees are available. A full menu may be offered when there is an adequate number of trained employees to staff each area of the operation.

If you have any questions, please contact Sonoma County Department of Health Services, Environmental Health at (707) 565-6565.

Reanudar las Operaciones de su Negocio de Alimentos Después de una Inundación

Estas pautas brindan información para los negocios de alimentos que reanudan sus operaciones después de inundaciones o desastres naturales. **La seguridad alimentaria es fundamental después de una inundación, en particular cuando hay un corte de energía, impactos en el suministro de agua potable o las aguas de la inundación ingresan al edificio.**

Los establecimientos que deben cerrar durante una inundación no deben reabrir hasta que Salud Ambiental del Condado de Sonoma otorgue la autorización. Antes de solicitar la reapertura, los propietarios o gerentes de los establecimientos deben realizar una autoinspección completa para garantizar que las operaciones normales se puedan reanudar de manera segura.

Agua Potable Suministro de Agua

El suministro de agua debe ser potable, lo que significa que es limpia, segura para beber y cumple con los estándares de la Ley de Agua Potable Segura de California. Si el establecimiento de alimentos no tiene agua potable disponible, se debe traer un suministro adecuado de agua potable (p. ej., tanques o agua embotellada) para lavarse las manos, preparar alimentos, cocinar y lavar de vajilla.

- Se debe identificar la fuente del agua (es decir, agua embotellada, agua de pozo o suministro de agua municipal). El agua que se entrega debe provenir de un suministro de agua potable aprobado.
- Los utensilios de un solo uso (platos de papel/plástico, tenedores, cucharas, cuchillos) deben usarse para el servicio de alimentos y luego desecharse.
- Se debe proporcionar un suministro de agua segura, limpia y alimentada por gravedad con jabón y toallas de papel para lavarse las manos en el área de preparación de alimentos.
- Si se usa agua no potable para descargar los inodoros, debe señalarse cuando los grifos proporcionan agua que no es para beber.
- Los empleados y clientes pueden usar baños portátiles con estaciones de lavado de manos hasta que se restablezca el suministro regular de agua potable.
- Cuando los baños portátiles no tienen instalaciones para lavarse las manos, se deben proporcionar estaciones de lavado de manos alternativas para uso de los empleados de alimentos en un lugar accesible (es decir, suministro de agua potable alimentado por gravedad, jabón y toallas de papel).
- Una vez que se restablezca el suministro de agua potable, todas las líneas de plomería deben enjuagarse adecuadamente y todos los accesorios deben limpiarse y desinfectarse.

Electricidad/Gas

Si no hay electricidad disponible para refrigeración y almacenamiento congelado:

- Proporcionar refrigeración continua mediante el uso de generadores, hielo o hielo seco.
- El volumen y el tipo de alimentos potencialmente peligrosos (APP) que requieren refrigeración deben limitarse cuando sea posible.
- **Se debe utilizar hielo seco en áreas bien ventiladas tomando las precauciones de seguridad adecuadas.** No use hielo seco dentro de espacios cerrados (es decir, cámaras frigoríficas/congeladores) o recipientes herméticos. Grandes cantidades de hielo seco sin una

ventilación adecuada pueden provocar una acumulación peligrosa de dióxido de carbono, que puede causar asfixia y la muerte.

Si no hay electricidad o gas disponible para los calentadores de agua, el agua se puede calentar utilizando métodos alternativos, como generadores eléctricos para energía eléctrica. Como medida de seguridad, avise a la empresa de servicios públicos cuando utilice un generador.

- Solo use generadores al aire libre a una distancia mínima de 20 pies de edificios, puertas y ventanas. El uso inapropiado de los generadores puede causar incendios y/o envenenamiento por monóxido de carbono. Para obtener más información, visite: <https://www.cdc.gov/floods/about/>

Alcantarillado

Las inundaciones pueden haber dañado el alcantarillado o su sistema séptico.

- Si la conexión de alcantarillado no funciona o está en mal estado, se puede obtener un tanque de retención para almacenar las aguas residuales de manera temporal. Los tanques de aguas residuales deben ser bombeados regularmente por un servicio de bombeo aprobado para su eliminación adecuada.
- Si las aguas residuales se acumulan dentro del establecimiento, debe cerrar hasta que se arregle el problema y el establecimiento se haya limpiado y desinfectado a fondo.
- Comuníquese con su autoridad local de alcantarillado si vive dentro de los límites de la ciudad o Permiso Sonoma División de Pozos y Sépticos si vive en áreas no incorporadas:
<https://permitsonoma.org/divisions/engineeringandconstruction/wellandsepticssystems>

Integridad Estructural del Establecimiento

- Asegúrese de que el interior y el exterior del edificio sean estructuralmente sólidos, que no haya peligros eléctricos o de gas, y que no haya oportunidades de que entren agua o plagas en la instalación.
- La estructura física del edificio debe cumplir con los códigos locales de construcción y ocupación para garantizar la seguridad de los empleados, los alimentos y el equipo.
- Todo el barro y los escombros deben retirarse del interior y del exterior de las instalaciones y deben considerarse contaminados.
- Asegúrese de que los roedores/plagas que puedan haber ingresado al establecimiento ya no estén presentes. Retire las plagas muertas y desinfecte las superficies en contacto con alimentos que puedan haber estado en contacto con las plagas.
- Selle todas las aberturas de los establecimientos para evitar la entrada futura de plagas, roedores o mascotas.
- Los componentes estructurales del edificio (p. ej., paredes, tuberías, cielo raso y sistema HVAC/sistemas de ventilación) afectados por las inundaciones deben limpiarse, repararse y desinfectarse, cuando sea posible.
- La contaminación por moho es una preocupación. Póngase equipo de protección personal (por ejemplo, guantes, mascarilla, gafas protectoras, botas de goma) para protegerse mientras limpia el moho.
- Revise el siguiente sitio web para obtener información adicional sobre la limpieza del moho:
<https://www.cdc.gov/mold-health/communication-resources/guide-to-mold-cleanup.html>

Productos Alimenticios Dañados- en Caso de Duda, ¡Tirarlo!

Evalúe la seguridad de los alimentos que hayan estado sumergidos bajo las aguas de la inundación o que hayan tenido contacto directo con agua no potable. Por ejemplo:

- Las frutas y verduras frescas que han sido inundadas por las aguas de la inundación no pueden limpiarse adecuadamente y deben ser desechados.
- Los alimentos refrigerados y congelados, como carne, pollo, huevos con cáscara, productos de huevo y leche, que hayan sido sumergidos en aguas de inundación, deben desecharse.
- Los productos en recipientes con tapas de rosca, tapas a presión, tapas onduladas (botellas de gaseosas), tapas giratorias, tapas abatibles, de apertura a presión y cierres de tipo similar que se han estado en contacto con las aguas de la inundación no se pueden desinfectar adecuadamente y deben ser desechados.
- Cualquier tipo de alimento almacenado en envases permeables (cartón, envoltura de plástico, tela, etc.) que hayan sufrido daños por el agua deben ser desechados.

No se permite recuperar ni reacondicionar alimentos dentro del establecimiento. Los alimentos deben ser desechados de manera que se evite el acceso a los carroñeros públicos y garantice que los alimentos no reaparezcan como mercancía dañada en cualquier punto de venta.

Equipo

Equipos Generales y Superficies

- Limpiar, reparar y desinfectar todas las superficies afectadas por las aguas de inundación, incluyendo:
 - Superficies que no están en contacto con alimentos (p. ej., pisos, paredes, techos)
 - Superficies en contacto con alimentos (p. ej., equipos, utensilios)
- Todos los filtros del equipo deben quitarse y reemplazarse si no están diseñados para limpiarse en el lugar.
- Todos los fregaderos deben limpiarse y desinfectarse a fondo antes de reestablecer su uso.
- Se debe inspeccionar el equipo para asegurarse de que sea estructuralmente sólido y esté operativo.
- Las estufas deben ser limpiadas y revisadas minuciosamente por el departamento de bomberos, la empresa local de servicios públicos o un representante de servicio autorizado antes de su uso.

Lavavajillas/Fregadero de 3 Compartimentos

Se debe utilizar un lavaplatos comercial o un fregadero de 3 compartimentos para lavar, enjuagar y desinfectar el equipo y los utensilios con agua potable, y:

- Se debe usar cloro u otros desinfectantes aprobados para desinfectar superficies y equipos en contacto con alimentos.
- Debe estar disponible un kit de prueba aprobado para garantizar la potencia adecuada del desinfectante.

Refrigeración

- Los gabinetes de exhibición y almacenamiento refrigerados y otros equipos de refrigeración utilizados para almacenar alimentos deben quitarse de todos los productos contaminados antes de la limpieza.

- El equipo de almacenamiento refrigerado debe lavarse a fondo por dentro y por fuera con una solución de detergente caliente y enjuagarse para eliminar los detergentes y los residuos. Se debe prestar especial atención a la iluminación, las áreas de drenaje, las rejillas de ventilación, las esquinas, las grietas y hendiduras, las manijas de las puertas y las juntas de las puertas.
- Si el aislante, las juntas de la puerta, las mangueras, etc. están dañados por agua de inundación o alimentos licuados, entonces se deben reemplazar estas piezas o se debe desechar el equipo de refrigeración dañado.

Máquinas de Hielo

- Reemplace todos los filtros de la máquina de hacer hielo y los filtros del dispensador de bebidas, y enjuague todas las líneas de agua, incluidas las líneas de agua de vapor y las líneas de agua de la máquina de hacer hielo, durante 10 a 15 minutos.
- Deseche todo el hielo en las máquinas de hielo; limpie y desinfecte las superficies interiores (compartimento para hacer hielo y depósito de almacenamiento); pase el hielo por 3 ciclos y deseche el hielo en cada ciclo.

Ventilación de Escape

- Todos los sistemas de escape y campanas deben limpiarse a fondo y quitarse de cualquier residuo. Consulte a los técnicos de servicio profesionales, según sea necesario.

Mantenimiento de las Temperaturas

- Verifique que todo el equipo utilizado para la preparación de alimentos (p. ej., cocción, enfriamiento y recalentamiento) esté funcionando y calibrado correctamente antes de su uso.
- Verifique que todas las vitrinas abiertas, refrigeradas y congeladores, y los refrigeradores y los congeladores con cámara sean capaces de mantener constantemente las temperaturas de mantenimiento en frío (<41 °F o en estado congelado).
- Asegúrese de que el equipo pueda calentar a la temperatura de cocción adecuada (>165 °F) para alimentos crudos de origen animal y mantener los alimentos calientes a la temperatura adecuada (>135 °F).

Menú y Personal

Ofrece un menú reducido cuando solo haya disponible un número limitado de empleados capacitados. Se puede ofrecer un menú completo cuando hay una cantidad adecuada de empleados capacitados para atender cada área de la operación.

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el Departamento de Servicios de Salud del Condado de Sonoma, Salud Ambiental al (707) 565-6565.