

EQUIPMENT GUIDANCE AFTER MAJOR FLOODING

Flood waters can be dangerous and may contain chemicals, sewage, and other harmful contaminants.

Before Re-Opening For Business:

- Implement best practices to ensure a clean, sanitized, and safe food facility.
- Be aware that food facility equipment affected by flood water is likely contaminated.
- Examples of potentially contaminated equipment may include, but are not limited to soda systems, refrigerators, ice machines, walk-in refrigerators, and any gas or electrical equipment.
- Ensure all equipment is assessed for damage and flood contamination.

Consult a certified professional to determine if equipment is recoverable.

Unrecoverable Equipment:

- Flooded equipment that may not be reconditioned should be properly disposed of and replaced.

- Plan Review may be required for replacement of equipment or any remodeling of the food facility.
- Consult Environmental Health Plan Review at 707-565-6565 prior to changing equipment or facility re-construction.

Recoverable Equipment:

- Some components of the equipment may be reconditioned by a trained qualified service technician.
- Consult manufacturer guidelines for proper cleaning and sanitizing procedures.
- Certify that equipment meets applicable standards determined by an ANSI accredited certification program.
- Maintain receipts or work orders as proof of repair on all reconditioned equipment.

Call for Re-opening Inspection

- Schedule an inspection with Sonoma County Environmental Health at: 707-565-6565.
- An Environmental Health Specialist will verify the facility has been properly cleaned and sanitized.
- Provide documentation that equipment was serviced appropriately by a certified professional.

GUÍA DEL EQUIPO DESPUÉS DE UNA INUNDACIÓN

Las aguas de inundación pueden ser peligrosas y pueden contener productos químicos, aguas residuales y otros contaminantes dañinos.

Antes de reabrir el negocio:

- Implemente las mejores prácticas para garantizar un establecimiento de alimentos limpio, desinfectado y seguro.
- Tenga en cuenta que el equipo de los establecimientos de alimentos afectado por el agua de la inundación probablemente esté contaminado.
- Los ejemplos de equipos potencialmente contaminados pueden incluir, pero no se limitan a: sistemas de refrescos, refrigeradores, máquinas de hielo, cámaras frigoríficas y cualquier equipo de gas o eléctrico.
- Asegúrese de que todo el equipo sea evaluado para detectar daños y contaminación por inundaciones.

Consulte a un profesional certificado para determinar si el equipo es recuperable.

Equipo irrecuperable:

- Los equipos inundados que no puedan ser reacondicionados deben desecharse y reemplazarse adecuadamente.

- Es posible que se requiera una revisión del plan para el reemplazo del equipo o cualquier remodelación del establecimiento de alimentos.
- Antes de cambiar el equipo o la reconstrucción de los establecimientos llame a 707-565-6565 para consultar con un especialista de la Revisión del Plan de Salud Ambiental

Equipo recuperable:

- Algunos componentes del equipo pueden ser reacondicionados por un técnico de servicio calificado y capacitado.
- Consulte las guías del fabricante para conocer los procedimientos adecuados de limpieza y desinfección.
- Certifique que el equipo cumple con los estándares aplicables determinados por un programa de certificación acreditado por ANSI.
- Mantenga recibos u órdenes de trabajo como prueba de reparación en todos los equipos reacondicionados.

Llame para la inspección para reabrir

- Programe una inspección con Salud Ambiental del Condado de Sonoma al: 707-565-6565.
- Un especialista en salud ambiental verificará que el establecimiento se haya limpiado y desinfectado adecuadamente.
- Proporcione documentación de que el equipo recibió el mantenimiento adecuado por parte de un profesional certificado.