



PAUTAS PARA ESTABLECIMIENTOS ALIMENTICIOS EN CASO DE CORTE TEMPORAL DE ELECTRICIDAD

Por diversas razones, California puede sufrir cortes de electricidad aleatorios programados y no programados. Es necesario tomar decisiones adecuadas antes, durante e inmediatamente después de los cortes de electricidad para proteger a los consumidores de alimentos inseguros y minimizar la pérdida de productos. Servicios de Salud Medioambiental (Environmental Health Services, EHS) recomienda que quienes venden alimentos al público elaboren un plan y obtengan los suministros de emergencia adecuados **antes** de que surja la necesidad.

Los alimentos preocupantes son los alimentos potencialmente peligrosos (Potentially Hazardous Foods, PHF). Por lo general, los PHF son alimentos húmedos y perecederos en los que las bacterias pueden crecer más fácilmente durante el tiempo en el que los alimentos se mantienen en la zona de peligro por temperatura (41 °F a 135 °F).

UN CORTE DE ELECTRICIDAD DE 2 HORAS O MENOS NO SE CONSIDERA PELIGROSO PARA LOS ALIMENTOS QUE SE ENCUENTRAN EN CONDICIONES SEGURAS CUANDO COMIENZA EL CORTE.

¡HAGA ESTO PRIMERO!

- **Anote la HORA en la que se produjo el corte de electricidad.**
 - El "reloj" de la seguridad alimentaria empieza a correr cuando se va la luz.
 - Deseche los productos alimenticios que estén en proceso de cocción, pero que aún no hayan alcanzado la temperatura final de cocción.
- **Cierre la instalación si:**
 - No hay agua caliente ni una presión de agua adecuada.
 - No hay capacidad para lavar, enjuagar y desinfectar adecuadamente los utensilios.
 - La campana de ventilación y los sistemas de suministro de aire de reposición junto con los equipos de calefacción de gas o combustible sólido no funcionan (peligro: los vapores tóxicos pueden causar lesiones o la muerte).
 - Luz insuficiente en las áreas de preparación de alimentos para permitir una preparación segura de los alimentos, y la limpieza y la desinfección de las superficies que entran en contacto con los alimentos.
 - Hay temperaturas que no son seguras para los alimentos (vea las siguientes tablas).

- **Acciones que pueden mantener los alimentos seguros durante varias horas**

Alimentos potencialmente peligrosos fríos	Alimentos potencialmente peligrosos calientes
<ul style="list-style-type: none"> ○ Mantenga las puertas del refrigerador y del congelador cerradas en la medida de lo posible. ○ Si resulta práctico, ponga los paquetes de alimentos fríos juntos para reducir la ganancia de calor. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ No coloque alimentos calientes en refrigeradores o congeladores. ○ Use "calor enlatado" debajo de los alimentos en mesas de vapor eléctricas para ayudar a mantener los PHF a 135 °F.



<ul style="list-style-type: none"> ○ Cubra las vitrinas abiertas de alimentos refrigerados y congelados, especialmente las verticales. ○ <i>Precaución: el uso de hielo seco puede provocar una acumulación insegura de CO2 (dióxido de carbono).</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Utilice hielo y/o baños de hielo para enfriar rápidamente pequeños lotes de comida caliente.
---	--

- **Comience a tomar lecturas regulares de la TEMPERATURA de los alimentos.**
 - Tenga siempre a la mano un termómetro para alimentos.
 - Revise los alimentos calientes cada hora y los fríos cada dos horas.
 - Mantenga un registro de tiempo/temperatura para cada elemento revisado en cada unidad.

FACTORES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Vigile atentamente estas cuatro condiciones alimentarias:

- 1. Alimentos que se estaba cocinando cuando se cortó la electricidad**
 - No sirva alimentos parcialmente cocinados.
 - Si el corte de electricidad es breve (menos de 1 hora), vuelva a cocinar los alimentos a 165 °F cuando vuelva la corriente.
 - Si no hay electricidad durante más de 1 hora, deseche todos los alimentos parcialmente cocinados.

- 2. Alimentos que se estaba manteniendo calientes (por ejemplo, 135 °F o más en un calentador)**
 - Una vez que los alimentos estén por debajo de 135 °F durante más de cuatro horas, deséchelos.
 - Si la comida está a menos de 135 °F durante menos de cuatro horas, recalíentela rápidamente a 165 °F en la estufa o en el horno antes de servirla.

- 3. Alimentos que se estaba manteniendo fríos (por ejemplo, a 41 °F o menos en un refrigerador)**
 - Anote la hora a la que los alimentos superan los 41 °F.
 - Si los alimentos no se pueden volver a enfriar a 41 °F en un máximo de cuatro horas, deséchelos.

- 4. Alimentos congelados que se descongelan**
 - Si los alimentos descongelados no superan los 41 °F durante más de cuatro horas, pueden volver a congelarse. *(Nota: volver a congelar puede hacer que algunos alimentos queden aguados o blandos).*



EL CAMINO HACIA LA RECUPERACIÓN

Después de que vuelva la electricidad...

1. Decida qué alimentos desechar y cuáles rescatar. Use los registros de tiempo/temperatura y los factores de seguridad alimentaria aquí descritos.
2. Verifique que los disyuntores eléctricos, los servicios y todos los equipos funcionen correctamente.
3. Asegúrese de que el agua caliente se esté calentando adecuadamente para lavarse las manos y lavar la vajilla.
4. Limpie y desinfecte el equipo y los utensilios alimentarios según sea necesario.
5. Llame a Servicios de Salud Medioambiental antes de volver a abrir.

Utilice las tablas siguientes para determinar si se debe desechar los PHF

PHF REFRIGERADOS

Utilice la tabla siguiente como guía para manipular los PHF almacenados en unidades de refrigeración durante los cortes de electricidad:

Duración del corte de electricidad (horas)	Temperaturas de los alimentos		
	45 °F o menos	De 46 °F a 50 °F	50 °F o más
0-2	Los PHF pueden venderse.	Enfríe inmediatamente los PHF a 45 °F o menos en un máximo de 2 horas.	El PHF no se puede vender.
2-3	Los PHF pueden venderse, pero tienen que enfriarse a 41 °F o menos en un máximo de 2 horas.	Enfríe inmediatamente los PHF a 45 °F o menos en un máximo de 1 hora.	
4 o más	Enfríe inmediatamente los PHF a 41 °F o menos en un máximo de 1 hora.	El PHF no se puede vender.	

PHF EN UNIDADES DE ALMACENAMIENTO EN CALIENTE

Utilice la siguiente tabla para determinar qué hacer con los PHF que se mantienen en unidades de almacenamiento en caliente y están por debajo de 135 °F en el momento en el que se restablece el suministro eléctrico:



Duración del corte de electricidad	Alimentos por debajo de 135 °F en unidades de almacenamiento en caliente cuando se restablece el suministro eléctrico
2 horas o menos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pueden venderse si se recalientan a 165 °F y luego se mantienen a 135 °F o más, o 2. Pueden venderse si se enfrían rápidamente a 41 °F o menos en un máximo de 2 horas tras el restablecimiento del suministro eléctrico.
Más de 2 horas	El PHF no se puede vender.

Si no se puede enfriar rápidamente los alimentos según lo especificado en las tablas anteriores, no pueden venderse.

Si cerró voluntariamente su establecimiento, deben verificarse las siguientes condiciones antes de reanudar la preparación de alimentos o la venta de alimentos potencialmente peligrosos:

1. Se han desechado todos los alimentos potencialmente peligrosos.
 - Si hay alguna duda sobre la seguridad de alimentos específicos, comuníquese con su agencia local de salud medioambiental.
2. Se han restablecido los servicios de electricidad y gas.
3. Todos los disyuntores se han restablecido correctamente según ha sido necesario.
4. Todos los equipos e instalaciones funcionan correctamente, incluyendo:
 - iluminación
 - refrigeración
 - mantenimiento en caliente
 - ventilación
 - baños
5. agua potable caliente (mínimo 120 °F) y fría a presión para lo siguiente:
 - lavado de manos
 - lavado apropiado de la vajilla

Si su instalación fue cerrada por EHS, tendrá que permanecer cerrada hasta que obtenga la aprobación oficial de EHS para reabrirla.

DESECHO DE ALIMENTOS

Los PHF que hayan sido sometidos a temperaturas inseguras antes del corte de electricidad podrían no ser seguro para su consumo, aunque se sigan los procedimientos de las tablas de la página anterior. EN CASO DE DUDA, ¡TÍRELO!

- Si se determina que los alimentos tienen que desecharse, documente el tipo y la cantidad del alimento, y el motivo de su eliminación para fines de seguros y reglamentos.
- Los pequeños volúmenes de alimentos que vayan a desecharse pueden desnaturalizarse con un producto de limpieza (como cloro) y depositarse en el contenedor de basura exterior.



- Para desechar volúmenes grandes de alimentos, comuníquese con su empresa de eliminación de residuos o con el operador del vertedero local para obtener instrucciones para la eliminación.
- Si tiene alguna duda sobre la seguridad de alimentos específicos, comuníquese con EHS.

Solo podrá volver a abrir después de asegurarse de que los alimentos que va a servir son seguros.

ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (PHF)

Los alimentos que más deben preocupar durante un corte de electricidad incluyen varios productos de huevo, leche y carne, melones cortados y otros productos perecederos.

Pueden crecer microorganismos nocivos en estos alimentos y causar enfermedades cuando las temperaturas están entre 41 °F y 135 °F. Ejemplos:

- carne y platillos de carne
- platillos combinados (sopas, guisos, estofados, pasta/arroz)
- lácteos y productos a base de huevo (leche, huevos, salsas de crema, quesos blandos)
- melones cortados, verduras cocidas (sandía cortada, melón dulce, chícharos cocidos)
- algunos postres (tarta de calabaza, hojaldre relleno de crema pastelera, tarta de queso, merengue, chifón)

ALIMENTOS NO POTENCIALMENTE PELIGROSOS (no-PHF)

Estos alimentos pueden conservarse a temperatura ambiente. No suelen crecer microorganismos nocivos en estos alimentos y no causan enfermedades. Deseche estos alimentos si su calidad se deteriora o les sale moho. Ejemplos:

- pan, harina seca, pasta seca, arroz seco, azúcar
- aderezos a base de vinagre, kétchup, salsas, mostaza, condimentos
- alimentos con alto contenido de azúcar (mermeladas, tartas de frutas, frutos secos, jugos)
- quesos duros, mantequilla sólida, frutas/verduras frescas enteras

MANTENGA FRÍOS LOS ALIMENTOS FRÍOS POR MÁS TIEMPO

- Mantenga cerradas las puertas del refrigerador, excepto cuando compruebe la temperatura cada dos horas.
- Cubra las hieleras abiertas con lonas o cobijas.
- Evite poner alimentos calientes en los refrigeradores.
- Agrupe los alimentos fríos para reducir el calentamiento. *(Nota: Un refrigerador cerrado puede mantener los alimentos fríos hasta cuatro horas; un congelador cerrado, hasta dos días. Un congelador medio lleno se calentará el doble de rápido que uno lleno).*



SAN MATEO COUNTY HEALTH

**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

Environmental Health Services

Food Program

2000 Alameda de las Pulgas, Suite #100

San Mateo, CA 94403

Teléfono: (650) 372-6200 | Fax: (650) 627-8244

smchealth.org/food

CONSEJOS ÚTILES

Reduzca el impacto de un corte de electricidad haciendo lo siguiente:

- Cancelando los envíos entrantes de suministros alimentarios.
- Transfiriendo alimentos a instalaciones externas de almacenamiento en frío.
- Coloque bloques de hielo seco en refrigeradores/congeladores. Un bloque de 25 libras de hielo seco puede mantener frío un congelador de 10 pies cúbicos hasta cuatro días.
(Nota: El hielo seco produce gas de dióxido de carbono que debe ventilarse).