



Cortes de electricidad en un establecimiento alimentario

Teléfono: 509-249-6508

Correo electrónico: YHD.Help.Desk@co.yakima.wa.us

Las emergencias se planifican antes de que ocurra. Estas guías pueden ayudar a los establecimientos alimentarios menores a saber qué hacer antes, durante y después de un corte de electricidad, para que puedan proteger a sus clientes de las enfermedades transmitidas por los alimentos y minimizar las pérdidas de productos.

La mayor preocupación de seguridad alimentaria es el estado de los alimentos potencialmente peligrosos, como las carnes, los huevos, los productos lácteos, las verduras cocidas y los melones cortados. Los alimentos potencialmente peligrosos son normalmente alimentos húmedos, no ácidos y perecederos, y deben mantenerse a temperaturas inferiores a 41 °F o superiores a 135 °F para su seguridad.

Antes de un corte de electricidad

- Considere disponer un generador eléctrico durante un apagón. Deberá ser lo suficientemente grande como para hacer funcionar el equipo eléctrico de sus establecimientos, y su instalación y uso deberán coordinarse con su compañía eléctrica por motivos de seguridad.
- Investigue posibles de un camión frigorífico para utilizarlo durante un apagón.
- Piense en crear un «menú de emergencia» de alimentos que puedan servirse con una preparación mínima y sin cocinar más.
- Tenga un teléfono que se conecte directamente a una conexión telefónica y que no requiera alimentación adicional.
- Tenga una lista de números de teléfono de emergencia, incluido el número del departamento de salud local.

Cuando se corta la luz

- Anote la hora de inicio del corte.
- Deje de utilizar los equipos de cocina y de gas o combustible sólido si la campana extractora y los sistemas de aire de reposición dejan de funcionar. El uso de estos equipos sin la ventilación adecuada puede provocar una peligrosa acumulación de humos tóxicos que pueden causar daños o la muerte.
- Deseche cualquier alimento que esté en proceso de cocción pero que aún no haya alcanzado su temperatura final de cocción.

Nota: Un corte de electricidad de 2 horas o menos no se considera peligroso para los alimentos que se mantenían en condiciones seguras cuando comenzó el corte.

Interrumpa la preparación de alimentos en las siguientes situaciones:

- si los alimentos no pueden conservarse a temperaturas seguras;
- si no hay agua caliente;
- si no hay suficiente presión de agua;
- si no puede lavar, enjuagar ni desinfectar bien los utensilios;
- si no hay suficiente luz para que los empleados trabajen de manera segura.

Qué hacer con los alimentos potencialmente peligrosos:

Alimentos fríos potencialmente peligrosos

- Mantenga cerradas las puertas del refrigerador y del congelador tanto como sea posible.
- Si es posible, agrupe paquetes de alimentos fríos. Mantenga la carne cruda separada de otros tipos de alimentos.
- Cubra los frigoríficos y congeladores de exposición abierta, especialmente los de presentación vertical.
- Cubra los alimentos con hielo

Precaución: Si usa hielo seco para enfriar los alimentos, podría provocar una acumulación peligrosa de dióxido de carbono en espacios cerrados.

Duración en horas del corte de electricidad	Temperatura de alimentos fríos		
	45°F o menos	De 46°F a 50°F	51°F o más
De 0 a 2	OK	OK	OK
De 2 a 4	OK	OK	X
Más de 4	OK	X	X

OK = los alimentos se pueden vender, siempre que se hayan mantenido a 41 °F o menos durante el corte de electricidad. Enfríe los alimentos de inmediato a 41 °F o menos.

X = es posible que los alimentos no estén en condiciones seguras y no se recomienda venderlos.

Alimentos calientes potencialmente peligrosos

- No pongas alimentos calientes en refrigeradores ni congeladores.
- Coloque calentaplatos a combustible debajo de los alimentos en mesas de vapor eléctrico para mantener los alimentos potencialmente peligrosos por encima de los 135 °F.

Duración en horas del corte de electricidad	Temperatura de alimentos calientes	
	130°F o mas	129°F o menos
De 0 a 2	OK	OK
De 2 a 4	OK	X
Más de 4	X	X

OK = los alimentos se pueden vender, siempre que se hayan mantenido a 41 °F o menos durante el corte de electricidad. Enfríe los alimentos de inmediato a 41 °F o menos.

X = es posible que los alimentos no estén en condiciones seguras y no se recomienda venderlos.

Desecho de alimentos

- Si tiene dudas, ¡deséchelos!
- Si debe desechar alimentos, documente el tipo y la cantidad de alimentos, y el motivo para desecharlos, de manera que pueda informar a los reguladores y a la compañía de seguro.
- Los alimentos que deben desecharse en pequeñas cantidades pueden tratarse con algún producto de limpieza (como la cloro) para que nadie los coma, y deposítalas en el cubo de basura exterior
- Si necesita desechar grandes cantidades de alimentos, póngase en contacto con su empresa de eliminación de desechos o con su operador de vertederos local para obtener instrucciones de desecho.
- Si tiene dudas sobre la seguridad de alimentos específicos, póngase en contacto con el Distrito de Salud de Yakima.

Después de restablecerse la electricidad

- Controle la temperatura interna de todos los alimentos fríos y calientes potencialmente peligrosos.
- Decida si conservará o desechará los alimentos potencialmente peligrosos, como se muestra en las tablas anteriores.
- Si había agrupado los alimentos fríos para mantener baja la temperatura, vuelva a separarlos para que se enfríen más rápidamente.

Reapertura

Si había cerrado voluntariamente el establecimiento, deberá controlar las siguientes condiciones antes de reanudar la preparación de alimentos o la venta de alimentos potencialmente peligrosos:

- Debe desechar todos los alimentos inseguros y potencialmente peligrosos (de conformidad con los gráficos anteriores). Si tiene dudas sobre la seguridad de alimentos específicos, debe ponerse en contacto con el Distrito de Salud de Yakima.
- El agua corriente potable fría y caliente debe estar disponible para el lavado de manos y platos.
- Todos los equipos y las instalaciones deben funcionar correctamente, incluidos los siguientes: iluminación, refrigeración, conservación del calor, ventilación, y instalaciones sanitarias.
- Los refrigeradores deben funcionar a 41 °F o menos.
- Los servicios de gas y electricidad deben estar restablecidos.
- Todos los interruptores de circuito deben restablecerse correctamente según lo necesario.

Nota: Si el Distrito de Salud de Yakima cerró su establecimiento, deberá permanecer cerrado hasta que le da la autorización oficial para volver a abrir.

Teléfono: 509-249-6508

Correo electrónico: YHD.Help.Desk@co.yakima.wa.us