

Guía sobre cortes de electricidad para establecimientos de alimentos

La seguridad de los alimentos puede verse afectada por los cortes de electricidad, ya que las unidades de refrigeración pueden no ser capaces de mantener los alimentos a temperaturas seguras, los equipos pueden dejar de funcionar y los calentadores de agua eléctricos no podrán suministrar agua caliente. En general, los alimentos guardados en el refrigerador o el congelador se deberían poder consumir sin problemas si el corte de electricidad dura menos de dos horas. Mantenga las puertas del refrigerador y del congelador cerradas mientras no haya electricidad para conservar los alimentos fríos el mayor tiempo posible. No prepare alimentos que requieran refrigeración. Si su establecimiento ha estado sin electricidad durante cuatro horas o más y tiene alguna pregunta, póngase en contacto con el Departamento de Salud en FoodLodging@vermont.gov o en el 802-863-7221.

Agua caliente

- Los establecimientos de alimentos deben disponer de agua corriente caliente en todo momento para el lavado de manos, la limpieza, la preparación de los alimentos, etc.
- **Si sufre un corte de electricidad y tiene un calentador de agua eléctrico, debe interrumpir su funcionamiento hasta que vuelva la corriente.**

Equipos

- Compruebe que todo el equipo sea seguro, opere y funcione correctamente.

Ventilación

- Detenga las operaciones de cocción si el sistema de ventilación no funciona correctamente.

Equipos de cocción

- Deje de utilizar las unidades de conservación en caliente si no funcionan y encuentre otra forma de mantener los alimentos por encima de 135 °F o por debajo de 41 °F.
- Deseche los alimentos si no se pueden seguir los métodos de refrigeración adecuados, o si los alimentos van a estar fuera de la temperatura adecuada durante más de cuatro horas.
- Deseche cualquier alimento potencialmente peligroso que haya estado en procesos de cocción, enfriamiento o recalentamiento si no se han respetado las temperaturas o los límites de tiempo adecuados. Anote qué alimentos se han desechado.
- Detenga las operaciones de cocción si el equipo de cocción y mantenimiento no funciona.

Iluminación

- Las luces son importantes para la seguridad y la preparación de los alimentos. Es difícil limpiar correctamente el equipo, los utensilios y las superficies sin suficiente iluminación.

Lavavajillas

- Si el lavavajillas no funciona, utilice el fregadero de tres cubetas para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios y el equipo. Debe haber agua caliente disponible para que la instalación permanezca abierta.
- Utilice vajilla de un solo uso hasta que el lavavajillas vuelva a funcionar.

Generadores

- Los generadores, las hidrolavadoras u otras herramientas que utilizan gasolina producen monóxido de carbono que puede alcanzar niveles peligrosos en cuestión de minutos. No utilice nunca en interiores equipos que funcionen con gasolina.
- Utilice vajilla de un solo uso hasta que el lavavajillas vuelva a funcionar.

Refrigeración

- Las luces son importantes para la seguridad y la preparación de los alimentos. Es difícil limpiar correctamente el equipo, los utensilios y las superficies sin suficiente iluminación.
- La refrigeración es una parte necesaria de la seguridad de los alimentos. Los alimentos fríos deben conservarse a 41 °F o menos para mantener la seguridad de los mismos.
 - Anote a qué hora se cortó la electricidad.
 - Mantenga cerradas las puertas del refrigerador y del congelador para conservar los alimentos fríos.
 - Compruebe que la unidad de refrigeración funcione y mantenga las temperaturas adecuadas después de volver a conectar la electricidad.
 - Deseche los alimentos potencialmente peligrosos que lleven más de cuatro horas fuera de las temperaturas adecuadas o si desconoce cuánto tiempo han estado fuera de dichas temperaturas. Los alimentos congelados que permanecen sólidos pueden volver a congelarse si no hay signos de daños en el envase.
 - Anote qué alimentos se han desechado.
 - Limpie y desinfecte las superficies en contacto con los alimentos que se hayan contaminado con alimentos descongelados antes de iniciar las operaciones de manipulación de alimentos. Esto incluye los contenedores de hielo y las máquinas que puedan haberse descongelado durante el apagón eléctrico.

Guía sobre la lejía (8,25%) para la desinfección de superficies

Objetivo	ppm	Dilución	Hora de contacto
Desinfectante de superficies en contacto con alimentos	50 - 200	1 cucharadita de lejía/1 galón de agua*+	2 minutos

* Las instrucciones de dilución se basan en las instrucciones de uso de Clorox Regular Bleach (hipoclorito sódico al 8.25 %) con número de registro 5813-100 de la EPA. Siga las instrucciones de la etiqueta para desinfectar las superficies en contacto con los alimentos y la desinfección de rutina si se utiliza un tipo diferente de lejía.

+No utilice lejía sin salpicaduras ni perfumada.

Guía para evaluación de recuperación de productos alimenticios

En caso de duda, ¡deséchelo! Los alimentos deben estar en buen estado para ser aptos para el consumo humano. No deben estar en mal estado, deben haberse conservado a la temperatura adecuada y no deben estar sucios ni contaminados. Deseche los alimentos de acuerdo con las normas y ordenanzas locales.

Producto alimenticio	Acción	Explicación/Instrucción
Alimentos refrigerados (alimentos potencialmente peligrosos, con control de tiempo/temperatura para su seguridad a más de 41 °F durante más de cuatro horas)	Desechar	
Alimentos refrigerados a más de 41 °F durante menos de cuatro horas	Recuperar	Debe congelarse o trasladarse a un refrigerador que funcione correctamente.
Alimentos congelados que permanecieron congelados y no se descongelaron	Recuperar	
Alimentos congelados parcialmente descongelados que permanecieron por debajo de los 41 °F	Recuperar	Deben trasladarse a un refrigerador que funcione correctamente y cocinarse de inmediato.
Alimentos mal enfriados o mantenidos calientes	Desechar	Los alimentos conservados a temperaturas entre 41 °F y 135 °F pueden hacer que su consumo no sea seguro.