



DEPARTAMENTO DE SALUD DEL CONDADO DE MONTEREY

Salud Ambiental

Pautas para la Seguridad de los Alimentos en Establecimientos Minoristas Durante Cortes de Energía

El Condado de Monterey, División de Salud Ambiental, desarrolló este documento de orientación para el sector de alimentos minoristas sobre qué hacer ante un corte de energía. Esta guía se entrega para ayudar a las instalaciones minoristas de alimentos en la manipulación segura de los alimentos durante los cortes de energía.

Debe estar siempre preparado. Tenga un plan de contingencia escrito elaborado con anticipación en caso de un corte de energía u otro desastre natural. ¿Cuáles serán sus procedimientos operativos estándar durante un evento de este tipo? Asegúrese de que su personal conozca y haya recibido capacitación para responder a un corte de energía u otros eventos de desastres naturales y sepa dónde encontrar estos procedimientos si necesita consultarlos. La atención se centra en las medidas de acción a seguir para los alimentos potencialmente peligrosos (PHF), que son los alimentos que pueden permitir el crecimiento rápido de microorganismos a temperaturas entre 41 °F - 135 °F. Desarrolle un plan sobre cómo mantener frescos los alimentos refrigerados en sus instalaciones. Esto puede incluir unificar alimentos en contenedores aislados o cámaras de refrigeración, cubrir los contenedores de exhibición y comprar hielo común o seco a los vendedores minoristas locales. También debe conservar un suministro de hielo o paquetes de gel congelados en un sitio de fácil acceso. Los termómetros calibrados para los alimentos, un reloj que funcione con baterías y un registro de temperatura lo ayudarán a controlar y documentar la temperatura de los alimentos y el tiempo que pasaron en la zona de peligro de temperatura.

Durante un Corte de Energía

***** SI NO HAY ELECTRICIDAD, DEBE CERRAR Y SUSPENDER TODA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS *****

- Deje de recibir nuevos clientes de inmediato y cierre cuando los clientes actuales hayan terminado sus comidas.
- No prepare alimentos si no puede lavarse las manos adecuadamente, limpiar y desinfectar las superficies en contacto con alimentos o mantener otras prácticas de seguridad alimentaria requeridas.
- Su prioridad durante un corte de energía es mantener los alimentos fuera de la zona de peligro de temperatura en la mayor medida posible. A continuación, se enumeran algunos pasos a tomar para alimentos fríos y calientes.

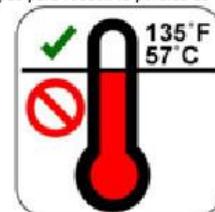
Alimentos Fríos

- Documente la hora en que comenzó el corte de energía.
- Documente la temperatura de todos los alimentos.
- Mantenga cerradas todas las unidades que conservan alimentos fríos.
- Use hielo, paquetes de gel o hielo seco para mantener fríos los alimentos.
- Los alimentos calientes pueden enfriarse con baños de hielo.
- No acepte entregas de alimentos perecederos.
- Suspnda todas las actividades de cocción si no funciona la ventilación para los equipos de cocción.



Alimentos Calientes

- Documente la hora en que comenzó el corte de energía.
- Documente la temperatura de todos los alimentos.
- Deseche los alimentos en el proceso de cocción que no alcanzaron su temperatura de cocción final apropiada.
- Cubra los contenedores de exhibición de alimentos calientes con mantas térmicas o tapas para reducir la pérdida de temperatura.



Quando se restablece la energía

***** EN CASO DE DUDA, DESÉCHELO *****

Los pasos a seguir después de un corte de energía variarán según la cantidad de tiempo que su instalación estuvo sin energía y su efectividad para mantener los alimentos fuera de la zona de peligro de temperatura.

- La Tabla 1 lo ayudará a decidir cómo manipular los alimentos refrigerados potencialmente peligrosos.

Duración del Corte (horas)	Temperatura de los Alimentos cuando Regresa la Energía		
	41 °F o inferior	42 °F a 49 °F	50 °F o superior
Duración del Corte (horas)	Temperatura de los Alimentos cuando Regresa la Energía		
	135 °F o superior	134 °F o inferior	
0-2	Se pueden vender los alimentos potencialmente peligrosos	1. Se pueden vender si se recalientan a 165 °F y luego se mantienen a 135 °F o más; o	
		2. Se pueden vender como alimentos refrigerados si se enfrían rápidamente a 41 °F o menos en el plazo de 2 horas después del restablecimiento de la energía	
2+		Deseche	

- La Tabla 2 hace referencia a los alimentos potencialmente peligrosos que se mantienen en recipientes calientes.

Antes de reanudar las operaciones después de un corte de energía, debe evaluar todos los alimentos potencialmente peligrosos y desechar los que han estado bajo pronunciadas variaciones indebidas de temperatura tal como se define en las tablas anteriores. Los productos desechados deben desnaturalizarse lo suficiente para prevenir el consumo accidental. Si no puede verificar la cantidad de tiempo que un producto pasó en la zona de peligro de temperatura, debe descartarse.

- Si se descongelaron alimentos dentro de un congelador, pero no superaron los 41 °F, deben cocinarse o almacenarse dentro de un refrigerador en funcionamiento. Los alimentos descongelados nunca deben volver a congelarse.
- Los alimentos como carne, pollo, mariscos, queso blando, sobras y otros alimentos potencialmente peligrosos similares deben desecharse si se mantuvieron por encima de 41 °F por más de 2 horas.

Desecho de Alimentos

Tenga en cuenta que un corte de energía aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y la preparación de los alimentos debe cesar hasta que se restablezca por completo la energía. Es posible que los alimentos potencialmente peligrosos que han sido sometidos a temperaturas inseguras antes o durante el corte de energía no sean seguros para comer, incluso si se siguen los procedimientos de las tablas.

- Si se determina que los alimentos deben desecharse, documente el tipo y la cantidad de alimentos y el motivo de su desecho a los efectos del seguro y las reglamentaciones.
- Los volúmenes reducidos de alimentos que se descartarán pueden desnaturalizarse con un producto de limpieza (como blanqueador) y colocarse en el contenedor de basura exterior.

- Para desechar grandes cantidades de alimentos, comuníquese con su compañía de eliminación de desechos o con su operador local de vertederos para obtener instrucciones de desecho.
- Si tiene alguna pregunta sobre la seguridad de alimentos específicos, comuníquese con el Departamento de Salud Ambiental.

¿Preguntas o Información Adicional?

Comuníquese con el personal del Departamento de Salud del Condado de Monterey
De lunes a viernes de 8:00 a. m. a 5:00 p. m.:

- **Oficina de Monterey**
 - **Dirección:** 1200 Aguajito Rd, Monterey, CA, 93940
 - **Teléfono:** 831 – 647 - 7654
- **Oficina de Salinas**
 - **Dirección:** 1270 Natividad Rd, Salinas, CA, 93906
 - **Teléfono:** 831 – 755 - 4508

Reapertura de sus Instalaciones de Alimentos

Antes de reanudar la preparación de alimentos y volver a abrir sus instalaciones al público, se deben verificar las siguientes condiciones:

- Todos los alimentos inseguros y potencialmente peligrosos se han descartado.
- Se han restablecido los servicios de electricidad y gas.
- Todos los disyuntores se han reiniciado en caso de ser necesario.
- Se cumple con los “Avisos de Hervir el Agua” para garantizar que el agua sea segura para la preparación y consumo de alimentos.
- Funcionan todos los equipos e instalaciones, que incluyen:
 - Iluminación
 - Refrigeración (las unidades pueden conservar alimentos a 41 °F o menos)
 - Congelación (las unidades pueden conservar alimentos en estado sólido y congelado)
 - Conservación en caliente (las unidades pueden conservar los alimentos a 135° F o más)
 - Ventilación
 - Sanitarios
- Agua potable caliente y fría, bajo presión para :
 - Lavado de manos (la estación de lavado de manos puede mantener temperaturas entre 100-108 °F)
 - Lavado adecuado de vajilla (la estación puede mantener una temperatura mínima de 120 °F)
- El cierre voluntario de su instalación no requiere un Especialista en Salud Ambiental para su reapertura. Sin embargo, si el Departamento de Salud Ambiental cerró sus instalaciones, deben permanecer de esa manera hasta obtener la aprobación del Departamento de Salud Ambiental para su reapertura.