

PROCEDIMIENTOS PARA INSTALACIONES DE ALIMENTOS DURANTE UN APAGÓN

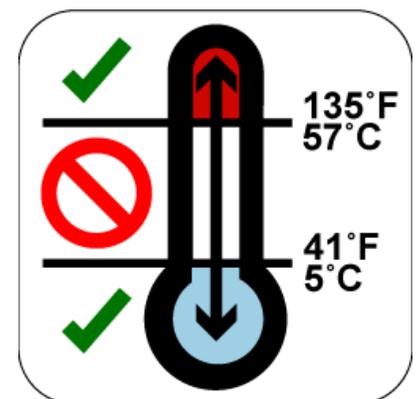
El clima severo, los apagones continuos u otros eventos inesperados pueden causar una pérdida de energía que afectaría en gran medida las operaciones de una instalación de alimentos. Se recomienda fuertemente a las instalaciones de alimentos que tengan un plan de acción de emergencia disponible para seguir durante un corte de energía

Este preparado para un apagón:

- Tenga mucho hielo a la mano para enfriar los alimentos rápidamente.
- Asegúrese de que los termómetros estén en lugares visibles dentro de todas las unidades de refrigeración.
- Junte un suministro de emergencia de platos, vasos, utensilios, etc. desechables.
- Tenga una lista de las cosas que deben hacerse para cerrar las operaciones rápidamente.
- Entrene al personal sobre los procedimientos a seguir durante un apagón.
- Tenga un respaldo para las luces, como lámparas y linternas que funcionan con baterías.
- Imprima un menú de respaldo de sus alimentos habituales (sándwiches, ensaladas, etc.) que no requieran energía durante la preparación ni dependan de tener la puerta del refrigerador abierta con mucha frecuencia.
- Diseñe un sistema para manejar los recibos mientras su caja registradora esta inactiva.
- Asegurarse de que siempre haya al menos una persona en servicio que este autorizada para tomar decisiones sobre la seguridad de los alimentos y el personal.

Cuando hay un apagón:

- **Mantenga todos los alimentos potencialmente peligrosos a 41°F o menos.**
- **Mantenga las puertas del refrigerador y de los congeladores cerrados.**
- Tenga en cuenta que es posible que los termómetros montados en la puerta o las pantallas digitales ya no funcionen. Se recomiendan termómetros (de respaldo) que no requieren una fuente de electricidad.
- No acepte envíos de productos que requieren refrigeración.
- Usar menú alternativo. Sirva solo alimentos que ya se hayan cocido por completo o que no requieran cocción.
- Si el calentador de agua caliente es eléctrico, es posible que no haya agua caliente disponible. Si el agua caliente es menos de 120°F, se deben suspender todas las actividades de lavado de trastes.
- La ventilación para el equipo de cocina no funcionara. Detenga todas las actividades de cocción.
- Si la iluminación no es adecuada, cierre hasta que se restablezca la energía.



Copyright © International Association for Food Protection

Si hay un apagón por más de una hora, el negocio debe cerrarse hasta que se restablezca la energía o se proporcione una fuente de energía alternativa (como un generador*).

**Nunca opere un generador en interiores.*

Después de que se restablezca la energía:

- Use un termómetro de sonda para verificar las temperaturas e los alimentos en cada unidad de refrigeración.
- Deseche todos los alimentos potencialmente peligrosos que hayan estado entre 41°F y 135°F durante más de 4 horas. En caso de duda, tíralo.
- Verifique si los alimentos congelados aun están sólidamente congelados. Si los alimentos congelados han comenzado a descongelarse, muévalos al refrigerador y utilícelos.
- Asegúrese que el agua caliente este al menos 120°F para máquinas de lavatrastes que usan desinfectante químico, 160°F para máquinas de lavatrastes de alta temperatura, y al menos 100°F en el fregadero de lavamanos.
- Revise los refrigeradores y congeladores regularmente para asegurarse de que funcionen correctamente.
- Deseche cualquier alimento del que no esté seguro. Recuerde, no puede confiar en la apariencia o el olor para saber si la comida es segura.



Guia de temperaturas

Alimentos fríos, refrigeradores, mesas de preparación	41° F o menos
Alimentos calientes, mesas de vapor, unidades de mantenimiento caliente	135° F o más
Temperaturas de cocción/ Recalentamiento	
Huevos, pescado	Cocine a 145° F
Puerco, res	Cocine a 145° F
Carne molida de res, cerdo molido	Cocine a 155° F
Aves (pollo, pavo, etc.)	Cocine a 165° F
Recalentamiento de alimentos cocinados	Recaliente 165° F, y después mantenga a 135° F o mas

Para más información:

Para obtener más información sobre seguridad alimentaria, comuníquese con el Condado de Sacramento, Environmental Management Department al (916) 875-8440 o visite el sitio de web de EMD al emd.saccounty.gov