

CÓMO MANTENER LA COMIDA SEGURA DURANTE LAS PÉRDIDAS DE ELECTRICIDAD EN LOS NEGOCIOS DE ALIMENTOS

Los operadores de negocios de alimentos deben tomar los pasos necesarios para proteger a los clientes de alimentos que no son seguros. Esta protección se debe realizar antes, durante, e inmediatamente después una pérdida de electricidad. La Agencia de Salud Ambiental del Condado de Sonoma recomienda que los operadores desarrollen un plan de preparación de emergencia y obtengan suministros necesarios antes de que ocurra un evento.

Los operadores de alimentos deben tener cuidado especial con los alimentos que son potencialmente peligrosos (APP). Los APP son alimentos con un contenido de agua suficiente para permitir la reproducción rápida de bacterias patógenas. Estos alimentos deben mantenerse a una temperatura de 135°F (o más alta) o si son fríos, a una temperatura de 41°F (o más baja).

CUANDO HAY PÉRDIDA DE ELECTRICIDAD

Los alimentos potencialmente peligrosos que son fríos deben mantenerse:

- En los refrigeradores y congeladores con las puertas cerradas el mayor tiempo posible
- Si es práctico, agrupe y mantenga juntos los alimentos fríos para reducir el calor
- Cubra los refrigeradores y congeladores abiertos, especialmente los que son verticales
- Use un generador para mantener los refrigeradores y congeladores en operación
- Use hielo o hielo seco dentro de los refrigeradores y congeladores
- Almacene los alimentos en un camión refrigerado con temperatura de/o menor de 41°F
- Si es posible, transfiera los alimentos a otro negocio de alimentos que tenga permiso de la Agencia de Salud Ambiental y en donde los refrigeradores estén a/o menos 41°F
- Si es necesario, use una combinación de hielo seco y un generador para mantener las temperaturas a 41°F



Precaución: El uso de hielo seco puede resultar en una acumulación peligrosa de CO₂ (Dióxido de Carbono).

Los alimentos transferidos a residencias particulares no pueden ser regresados al negocio de alimentos

Alimentos Potencialmente Peligrosos que se mantienen calientes:

- Considere trabajar con un menú limitado para mantener las temperaturas eficientemente
- Mantenga estos alimentos a/o arriba de 135°F

Es importante que documente y mantenga registros:

- Documente la hora a la que empezó la pérdida de electricidad
- Use termómetros para verificar las temperaturas cada cuatro horas y documente las temperaturas

Interrumpa la preparación de alimentos si existe alguna de estas condiciones:

- No es posible lavarse la manos ni lavar y desinfectar utensilios adecuadamente
- El sistema de extracción y suministro de aire no están en operación
- Hay insuficiente luz en el área de preparación de alimentos que y no permite preparar alimentos de manera segura ni limpiar adecuadamente las superficies en contacto con alimentos
- No hay agua caliente o el agua no tiene suficiente presión.

CUANDO LA ELECTRICIDAD ES REESTABLECIDA

Antes de iniciar la preparacion o venta de alimentos APP, asegurese que:

- La electricidad y el gas han sido reestablecidos
- Todos los apagadores de los circuitos se revisaron y reiniciaron
- Todo el equipo en el edificio esta operando adecuadamente, incluyendo la luz, refrigeracion, ventilacion, baños, y equipo que mantiene los alimentos calientes.
- Hay agua caliente a un minimo de 120⁰ F en todos los lavabos (excepto los de manos que deben estar a 100-108⁰ F) y agua fria, ambas con suficiente presion para lavar manos y utensilios adecuadamente.
- Guarde copias de los recibos y facturas de los alimentos comprados despues de que la electricidad se restablecio.

Tome las temperaturas e identifique los APP que pudieron haber estado en la zona de peligro.

APP que hayan estado a más de 50°F deben ser desechados.

Desecho de alimentos

- Si se determina que los alimentos deben ser tirados, documente el tipo y cantidad de alimentos asi como la razón por la que se desecharon. Mantenga esta información en sus registros.
- Deseche alimentos solamente en cantidades apropiadas de para el tamaño de su contenedor.
- Para desechar grandes cantidades de alimentos, contacte a su servicio de basura o basurero local para que le den instrucciones y/o un servicio de tirado de basura más rápido
- Los alimentos que no son APP como frutas y vegetales enteros, no necesitan desecharse.
- Si tiene preguntas sobre algun tipo de alimento específico, llame a la oficina de Salud Ambiental

Si tiene duda, deséchelo!!

Preguntas o información adicional?

Contacte al personal de Salud Ambiental del Condado de Sonoma al 707 565 6565
DURANTE HORAS DE OPERACIÓN, 8:00 AM TO 4:00 PM, LUNES A VIERNES

Manténgase informado –

- Usted puede ver si su negocio está en una area en donde van a cortar la electricidad. :
<https://m.pge.com/#high-fire-threat-map>.
- Asegurese de recibir información actualizada de PG&E y actualize su información en
www.pge.com/mywildfirealerts
- Inscríbase para recibir alertas de emergencia con Nixle enviando un texto con su código postal al 888-777.
- Para información sobre amenazas a propiedad privada o personal en un area en particular, suscribase a SoCo Alerts con la dirección de su preferencia en www.SoCoAlert.com