

Cortes de energía en establecimientos alimentarios

El momento de planificar para una emergencia es antes de que ocurra. Estas pautas pueden ayudar a las empresas minoristas de alimentos a saber qué hacer antes, durante y después de un corte de energía para que puedan proteger a sus clientes de enfermedades transmitidas por los alimentos y minimizar las pérdidas de sus productos.

La mayor preocupación en materia 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 suelen ser los 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 energía

- Considere tener un generador eléctrico disponible durante un corte de energía. Deberá ser lo suficientemente grande como para hacer funcionar el equipo eléctrico en sus instalaciones, y su instalación y uso deben coordinarse con una compañía eléctrica para mayor seguridad.
- Investigue las posibles fuentes de suministro de un camión refrigerado para utilizarlo durante un corte de energía.
- Piense en crear un “menú de emergencia” de alimentos que se puedan servir con una preparación mínima y sin cocción adicional.
- Disponga de un teléfono que se conecte directamente a una toma de teléfono y no requiera alimentación adicional.
- Tenga a mano una lista de números de teléfono de emergencias, incluido el del departamento de salud local.

Cuando ocurra un corte de energía

- Anote la hora de inicio del corte.
- Deje de utilizar los equipos de cocina y calefacción de gas o combustible sólido si la campana extractora y los sistemas de aire de reposición dejan de funcionar. El uso de este equipo sin una ventilación adecuada puede provocar una peligrosa acumulación de gases tóxicos que pueden causar lesiones 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 dos horas o menos no se considera peligroso para los alimentos que se almacenaban en condiciones seguras cuando comenzó el apagón.

Acciones que pueden mantener los alimentos seguros durante varias horas:

Alimentos fríos potencialmente peligrosos

- Mantenga las puertas del refrigerador y del congelador cerradas tanto como sea posible.
- Si es posible, agrupe los paquetes de alimentos fríos. Mantenga las carnes crudas separadas de otros tipos de alimentos.
- Cubra todos los refrigeradores y congeladores de exhibición abierta, especialmente los de exposición vertical.
- Rodee los alimentos con hielo.

Precaución: Si utiliza hielo seco para enfriar los alimentos, puede causar una acumulación peligrosa de dióxido de carbono en espacios cerrados.

Alimentos calientes potencialmente peligrosos

- No introduzca alimentos calientes en refrigeradores o congeladores.
- Utilice combustible para calentaplatos en lata debajo de los alimentos en mesas de vapor eléctricas para ayudar a mantener los alimentos potencialmente peligrosos a más de 135 °F.

Deje de preparar alimentos si:

- Los alimentos no pueden conservarse a temperaturas seguras.
- No hay agua caliente.
- No hay suficiente presión de agua.
- No se puede lavar, enjuagar y esterilizar los utensilios correctamente.
- No hay suficiente luz para que los empleados trabajen de manera segura.

Después de que se restablezca la energía

- Verifique la temperatura interna de todos los alimentos calientes y fríos potencialmente peligrosos.
- Decida si desea conservar o desechar los alimentos potencialmente peligrosos, como se indica en las tablas siguientes.
- Si se agruparon los alimentos fríos para mantenerlos fríos, sepárelos de nuevo para que se enfríen más rápido.

Qué hacer con los alimentos potencialmente peligrosos:

Alimentos fríos			
Horas sin luz	Temperatura de los alimentos fríos		
	45 °F o inferior	46 °F a 50 °F	51 °F o superior
0-2	Aceptable	Aceptable	Aceptable
2-4	Aceptable	Aceptable	X
Cuatro o más	Aceptable	X	X

Aceptable = Se puede vender los alimentos siempre y cuando haya estado a 41 °F o menos cuando se cortó la luz. Enfríe inmediatamente los alimentos a 41 °F o menos.

X = Los alimentos pueden no ser seguros y no pueden venderse.

Alimentos calientes		
Horas sin luz	Temperatura de los alimentos calientes	
	130 °F o superior.	129 °F o inferior
0-2	Aceptable	Aceptable
2-4	Aceptable	X
Cuatro o más	X	X

Aceptable = Se puede vender los alimentos siempre y cuando haya estado a 135 °F o más cuando se cortó la luz. Recalientelo inmediatamente a 165 °F como mínimo. Después de recalentarlo, manténgalo a 135 °F o más, o enfríelo de inmediato a 41 °F o menos.

X = Los alimentos pueden no ser seguros y no pueden venderse.

Cómo volver a iniciar la actividad

Si cerró de manera voluntaria su establecimiento, debe verificar las siguientes condiciones antes de reanudar la preparación y/o venta de alimentos potencialmente peligrosos:

- Que se hayan desechado todos los alimentos inseguros y potencialmente peligrosos (de acuerdo con las tablas anteriores). Si tiene preguntas sobre la seguridad de determinados alimentos, comuníquese con el departamento de salud local.
- Si dispone de agua corriente potable caliente y fría para lavarse las manos y los platos.
- Si todos los equipos e instalaciones funcionan correctamente, incluidos: iluminación, refrigeración, mantenimiento en caliente, ventilación e instalaciones sanitarias.

- Si los refrigeradores están a 41 °F o menos.
- Si se han restablecido los servicios de electricidad y gas.
- Si se han restablecido todos los disyuntores correctamente según sea necesario.

Nota: Si su establecimiento fue cerrado por el departamento de salud local, debe permanecer cerrado hasta que ese organismo le dé la aprobación oficial para reabrir.

Eliminación de alimentos

- En caso de duda, ¡tírelo!
- Si debe desechar alimentos, documente el tipo y la cantidad de alimento y el motivo de la eliminación para poder proporcionar la información a los organismos reguladores y a su compañía de seguros.
- Las pequeñas cantidades de alimentos que haya que tirar se pueden tratar con un producto de limpieza (como la lejía) para que no sean consumidas y se depositen en el contenedor de basura exterior.
- Para tirar grandes cantidades de alimentos, comuníquese con la compañía de eliminación de basura o con el operador del vertedero local para que le den instrucciones sobre su eliminación.
- Si tiene preguntas sobre la seguridad de determinados alimentos, comuníquese con el departamento de salud local.