



**Programa de
seguridad
alimentaria**

**Bureau of Environmental Health
and Radiation Protection**

"Para proteger y mejorar la salud de todos los residentes de Ohio"

Interrupción del suministro eléctrico en una operación de servicios de alimentos

I. Evaluación

Ante una interrupción del suministro eléctrico en una operación de servicios de alimentos, se deben adoptar las acciones correspondientes después de evaluar los múltiples factores, entre ellos:

- La complejidad y alcance de la operación de servicios de alimentos;
- La duración de la interrupción del suministro eléctrico;
- El impacto en la infraestructura y servicios críticos (por ejemplo: equipos de refrigeración); y
- La disponibilidad de procedimientos alternativos que se pueden utilizar para cumplir con lo dispuesto en el Ohio Uniform Food Safety Code.

II. Respuesta

A continuación, se definen los procedimientos alternativos temporales que se pueden considerar para el tratamiento de ciertas operaciones de servicios de alimentos afectadas durante una interrupción prolongada del suministro eléctrico:

- Conservación de alimentos fríos: el equipo de refrigeración está inoperable.
 - Procedimientos alternativos:
 - Mantener las puertas de los equipos de refrigeración y congelación cerradas.
 - Tomar nota de la hora de inicio de la interrupción del suministro eléctrico. Referirse a las listas de alimentos en las páginas 3-4 de este documento para la disposición del control de tiempo y temperatura para la seguridad alimentaria (TCS) y desechar los alimentos correspondientes.
 - Envasar los alimentos TCS en hielo comercialmente fabricado o hielo seco (tomar precauciones para manipular el hielo seco con guantes de aislamiento y ventilar el área antes de ingresar).
 - Reubicar los productos en cajas para cámaras de congelación, frigoríficos o camiones de refrigeración si no es posible mantener temperaturas seguras en los contenedores.
 - No colocar alimentos calientes en equipos de refrigeración.
- Ventilación: la ventilación mecánica está inoperable para eliminar humo, vapor, condensación y gases.
 - Procedimientos alternativos:
 - Suspender todas las operaciones de cocción.
- Iluminación: falta de iluminación artificial para la seguridad del personal, preparación de alimentos, manipulación de alimentos, limpieza de equipos o utensilios y limpieza de las instalaciones.
 - Procedimientos alternativos:
 - Limitar las operaciones al horario de luz natural. Restringir las operaciones a aquellas que se pueden realizar con seguridad con la luz natural disponible.
 - Suministrar iluminación adecuada con otras fuentes de energía (por ejemplo; faroles a pila, linternas, etc.) si es permitido por los códigos para evitar incendios. Limitar las operaciones a aquellas que se pueden realizar con seguridad mediante el uso de luz alternativa.
- Equipos para cocinar: los equipos para cocinar ya no son operativos.
 - Procedimientos alternativos:
 - Evaluar el tiempo y temperatura de los alimentos cocidos para determinar si se deben desechar. Desechar los alimentos TCS que se encontraban en proceso de cocción o recalentamiento pero que no alcanzaron una temperatura final segura.
 - Suspender las operaciones de cocción.

- Conservación de alimentos calientes: los equipos para mantener los alimentos TCS calientes se encuentran inoperables.
 - Procedimientos alternativos:
 - Tomar nota de la hora de inicio de la interrupción del suministro eléctrico. Desechar todos los alimentos TCS después de 4 horas a partir del momento que fueron retirados del control de la temperatura (debajo de 135° F).
 - Utilizar una fuente de calor alternativo como “calor envasado” y controlar la temperatura cada hora.
Nota: si el suministro se restablece dentro de las 4 horas, inmediatamente recalentar la comida a 165° F.
- Equipos Lavavajillas: los equipos mecánicos para la limpieza y desinfección de los utensilios y vajilla están inoperables.
 - Procedimientos alternativos:
 - Lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios en un fregadero de tres divisiones, si existe disponibilidad de agua caliente.
 - Utilizar utensilios y vajilla descartables.
 - Suspendar las operaciones que generen utensilios y vajilla sucios.
- Agua: el pozo que suministra agua al establecimiento ya no produce agua.
 - Procedimientos alternativos:
 - Ver los procedimientos para la “Interrupción del Suministro de Agua”.
- Eliminación de aguas residuales: Las bombas eyectoras de aguas residuales u otros equipos eléctricos ya no se encuentran operativas.
 - Procedimientos alternativos:
 - Suspendar todas las operaciones. Contactar el departamento de salud local para opciones alternativas.
- Calentador de agua eléctrico: no hay agua caliente.
 - Procedimientos alternativos:
 - Restringir las operaciones para servir solamente alimentos que no requieren preparación, lavado de manos ni lavado de los utensilios, como los alimentos previamente envasados.
 - Suspendar las operaciones hasta que se restablezca el suministro eléctrico.

III. Recuperación

La recuperación implica los pasos necesarios para reabrir y reanudar las operaciones normales y seguras. **Una operación de servicios de alimentos que recibió la orden de o debió suspender las operaciones no podrá realizar una reapertura hasta que distrito de salud local emita la autorización correspondiente.**

Si las instalaciones fueron evacuadas durante la interrupción del suministro eléctrico, es posible que, al momento del restablecimiento, los equipos de refrigeración se encuentren en total funcionamiento y que los alimentos estén a la temperatura correspondiente. Sin embargo, ***si no es posible confirmar la duración de la interrupción del suministro eléctrico ni verificar la máxima temperatura de los alimentos, se deben desechar todos los alimentos TCS. Los alimentos TCS pueden estar contaminados aun cuando su olor o aspecto es normal.***

Principales áreas para considerar cuando se reanudan las operaciones normales después del restablecimiento del suministro eléctrico:

- Se restableció completamente el suministro eléctrico, agua potable y suministro de gas.
- Todos los disyuntores fueron reiniciados correctamente según fuera necesario.
- Todos los equipos e instalaciones están funcionando correctamente, incluso: iluminación, refrigeración (retorno a la temperatura operativa de 41° F o menos), conservación en calor, ventilación, suministro de agua, bombas de aguas residuales, calentadores de agua, baños, lavavajillas e instalaciones para el lavado de manos.
- Las superficies, equipos y utensilios que entran en contacto con los alimentos se limpiaron y desinfectaron antes de reanudar las operaciones de manipulación de los alimentos. Esto incluye los depósitos de hielo en las máquinas de hielo donde este se derritió durante la interrupción.
- Descargar todas las líneas de agua, cambiar filtros, etc.

Eliminación de alimentos: se puede desnaturalizar pequeños volúmenes de alimentos (por ejemplo; con cloro, un detergente u otro producto de limpieza para que sean inservibles) o, por el contrario, destruir y colocar en contenedores de basura externos para su eliminación. Para desechar grandes volúmenes de alimentos, la operación de servicios de alimentos debe contactar una compañía de desechos para su inmediato traslado a un relleno sanitario autorizado o a un centro de reciclado de alimentos.

ALIMENTOS REFRIGERADOS: Cuándo conservarlos y cuándo desecharlos

CARNE, AVES, MARISCOS	Superior a 40°F > 2 horas
Carne, aves, pescados o mariscos crudos o cocidos restantes; derivados de la soja para sustituir la carne	Desechar
Carne o aves en proceso de descongelación	Desechar
Ensaladas: de carne, atún, camarones, pollo o huevo	Desechar
Salsa de carne, relleno, caldo	Desechar
Fiambres, salchichas vienesas, tocino, salchichas, carne seca	Desechar
Pizza con cualquier ingrediente	Desechar
Jamón enlatado y etiquetado como "Conservar refrigerado"	Desechar
Carnes y pescados en lata, abiertos	Desechar
Guisados, sopas, estofados	Desechar
QUESOS	Superior a 40°F > 2 horas
Quesos blandos: azul, Roquefort, Brie, Camembert, cottage, queso crema, Edam, Monterey Jack, ricotta, mozzarella, Muenster, Neufchatel, queso	Desechar
Quesos duros: Cheddar, Colby, Suizo, Parmesano, provolone, Romano	Seguro
Quesos procesados	Seguro
Quesos en hebras	Desechar
Quesos con bajo contenido de grasa	Desechar
Parmesano, Romano, o combinación rallado (en lata o frasco)	Seguro
LÁCTEOS	Superior a 40°F > 2 horas
Leche, crema, crema agria, suero de leche, leche evaporada, yogur, ponche de huevo, leche de soja	Desechar
Mantequilla, margarina	Seguro
HUEVOS	Superior a 40°F > 2 horas
Huevos frescos, duros con cáscara, comidas con huevo, productos con huevo	Desechar
Natillas y pudín, quiche	Desechar
FRUTAS	Superior a 40°F > 2 horas
Frutas frescas, cortadas	Desechar
Jugos de fruta, abiertos	Seguro
Frutas en lata, abiertas	Seguro
Frutas frescas, coco, pasas de uva, frutas secas, frutas abrillantadas, dátiles	Seguro

VEGETALES	Superior a 40°F > 2 horas
Hongos frescos, hierbas, especias	Seguro
Verdes, previamente cortados y lavados, envasados	Desechar
Vegetales, crudos	Seguro
Vegetales, cocidos; tofu	Desechar
Jugos de vegetales, abiertos	Desechar
Papas al horno	Desechar
Ajo comercial en aceite	Desechar
Ensalada de papa	Desechar
Guisados, sopas, estofados	Desechar
SALSAS, ADEREZOS, MERMELODAS	Superior a 40°F > 2 horas
Mayonesa, salsa tártara, salsa de rábano picante, abiertas	Desechar si es superior a 50°F >8 horas
Mantequilla de maní	Seguro
Jalea, salsa de pepinillos, salsa para tacos, mostaza, ketchup, aceitunas, pepinillos	Seguro
Salsa Worcestershire, soja, barbacoa, hoisin	Seguro
Salsas de pescado, salsa de ostras	Desechar
Aderezos a base de vinagre abiertos	Seguro
Aderezos a base de crema abiertos	Desechar
Salsa para fideos, frasco abierto	Desechar
PAN, PASTELES, GALLETAS, PASTAS	Superior a 40°F > 2 horas
Pan, bollos, pasteles, muffins, panes sin levadura, tortillas	Seguro
Panecillos, bollos, masa para galletas de refrigerador	Desechar
Pasta, arroz, papas cocidos	Desechar
Ensaladas de pasta con mayonesa o vinagreta	Desechar
Pasta fresca	Desechar
Cheesecake	Desechar
Comidas para desayuno: waffles, panqueques, bagels	Seguro
TARTAS, MASAS	Superior a 40°F > 2 horas
Masas, rellenas con crema	Desechar
Tartas: natilla, rellenas con queso o chiffon; quiche	Desechar
Tartas, fruta	Seguro

Fuente: www.foodsafety.gov

ALIMENTOS CONGELADOS: Cuándo conservarlos y cuándo desecharlos

ALIMENTOS	Aún contiene cristales de hielo y está frío como si estuviera refrigerado	Descongelado. Conservado a una temperatura superior a 40°F durante más de 2 horas
CARNE, AVES, MARISCOS		
Carne vacuna, ternera, cordero, cerdo y carnes molidas	Volver a congelar	Desechar
Aves y carne de ave molida	Volver a congelar	Desechar
Variedad de carnes (hígado, riñón, corazón, tripas)	Volver a congelar	Desechar
Guisados, estofados, sopas	Volver a congelar	Desechar
Pescado, mariscos, frutos de mar empanados	Volver a congelar. Sin embargo, se pierde algo de la textura y sabor.	Desechar
LÁCTEOS		
Leche	Volver a congelar. Puede perder algo de la textura.	Desechar
Huevos (sin cáscara) y productos con huevo	Volver a congelar	Desechar
Helado, yogur helado	Desechar	Desechar
Quesos (blandos y semiblandos)	Volver a congelar. Puede perder algo de la textura.	Desechar
Quesos duros	Volver a congelar	Volver a congelar
Quesos en hebras	Volver a congelar	Desechar
Guisados que contienen leche, crema, huevos, quesos blandos	Volver a congelar	Desechar
Cheesecake	Volver a congelar	Desechar
FRUTAS		
Frescas o comercialmente envasadas	Volver a congelar. Cambiará la textura y sabor.	Volver a congelar. Desechar si desarrolla moho, olor a levadura o textura gelatinosa.
Jugos	Volver a congelar	Volver a congelar. Desechar si desarrolla moho, olor a levadura o textura gelatinosa.
VEGETALES		
Frescos o comercialmente envasados o blanqueados	Volver a congelar. Puede perder algo de la textura y sabor.	Desechar después de conservarse a una temperatura superior a 40°F durante 6 horas.
Jugos	Volver a congelar	Desechar después de conservarse a una temperatura superior a 40°F durante 6 horas.
PANES, MASAS		
Panes, bollos, muffins, pasteles (sin relleno de natilla)	Volver a congelar	Volver a congelar
Pasteles, tartas, masas con relleno de natilla o queso	Volver a congelar	Desechar
Masas de tartas, masa de pan comercial y casero	Volver a congelar. Se puede perder cierta calidad.	Volver a congelar. La pérdida de calidad es considerable
OTROS		
Guisados: a base de pasta, arroz	Volver a congelar	Desechar
Harina, harina de maíz, nueces	Volver a congelar	Volver a congelar
Comidas para el desayuno: waffles, panqueques, bagels	Volver a congelar	Volver a congelar
Comidas congeladas, entradas, comidas elaboradas (pizza, salchichas y panecillos, pastel de carne, comidas preparadas)	Volver a congelar	Desechar

Fuente: www.foodsafety.gov