



Establecimiento de venta de alimentos Respuesta de emergencia ante un corte de energía hoja informativa y de orientación

Un corte de energía puede afectar potencialmente a un establecimiento alimentario de las siguientes maneras:

1. Los refrigeradores no funcionarán,
2. La cocina, las unidades de retención caliente, los lavavajillas mecánicos y los equipos que requieran energía para su funcionamiento no funcionarán,
3. El agua caliente puede no estar disponible,
4. La instalación puede no tener servicio de agua si se abastece de un pozo con bomba eléctrica.

En la mayoría de los casos de falta de energía, puede ser necesario cerrar el establecimiento alimentario. Los operadores deben cerrar su establecimiento alimentario inmediatamente si existe una amenaza o peligro significativo para la salud del público o si ya no se puede garantizar la seguridad alimentaria. Aun así, algunos establecimientos pueden tener una generación de energía de reserva o aparatos que funcionan con gas, como estufas o calentadores de agua, y ser capaces de continuar con el funcionamiento normal.

Los establecimientos que intentan permanecer abiertos pueden necesitar acceso a grandes cantidades de hielo para enfriar los alimentos a fin de mantener las temperaturas requeridas para los productos. Algunos establecimientos pueden tener que limitarse a la venta de alimentos sin control de tiempo/temperatura para la seguridad (TCS). Otros pueden ser capaces de operar, si el establecimiento es capaz de implementar procedimientos alternativos para seguir cumpliendo con los requisitos del [Código de Alimentos al por Menor ODA 2013 \(Food Code\)](#).

Pautas para la recuperación de alimentos

Alimentos refrigerados

Los alimentos con control de tiempo/temperatura para la seguridad (TCS) deben ser evaluados para determinar si se pueden mantener las temperaturas de almacenamiento adecuadas durante el corte.

Si se sabe cuánto tiempo ha estado sin energía:

- Si el corte de energía ha sido de menos de 4 horas y se espera que la energía vuelva en breve, entonces el refrigerador o los refrigeradores deben mantenerse cerrados. Se pueden utilizar cubiertas aislantes, plástico o cartón para retener el aire frío en las cajas abiertas.
- Si el corte de energía ha sido de menos de 4 horas y no se espera que vuelva en breve, los alimentos TCS deben mantenerse en hielo para que se conserven fríos.
- Cuando se restablezca el suministro eléctrico, se debe tomar la temperatura de los alimentos TCS para asegurarse de que están a 41°F o menos.
- Los alimentos TCS por encima de 41°F, que hayan estado fuera de temperatura por más de cuatro horas, deben ser desechados.

Si no se sabe cuánto tiempo ha estado sin energía:

- Las temperaturas de los alimentos TCS deben ser tomadas inmediatamente y los alimentos con temperaturas de 41°F o menos deben ser congelados para mantener sus temperaturas requeridas.
- Los alimentos TCS con temperaturas superiores a 41°F durante más de cuatro horas deben desecharse.

Alimentos congelados

Los alimentos almacenados en los congeladores suelen permanecer congelados o por debajo de los 41°F durante uno o dos días en caso de corte de energía. Sin embargo, el tiempo real que los alimentos

permanecerán congelados o fríos depende del tamaño y el tipo de congelador, los tipos y las cantidades de alimentos almacenados en la unidad, la temperatura de los alimentos congelados y si la unidad está bien aislada o no.

Los congeladores totalmente o bien aislados mantendrán los alimentos congelados durante más tiempo que los que están parcialmente llenos o los mal aislados. Además, los congeladores más grandes pueden mantener los alimentos congelados durante más tiempo que las unidades más pequeñas. La carne y las aves de corral deberían permanecer congeladas más tiempo que los productos horneados.

Considere la posibilidad de trasladar todos los alimentos congelados a un congelador funcional, si dispone de él. Asegúrese de que los alimentos estén aislados y protegidos de la contaminación durante el transporte. Si no es posible trasladar los alimentos, déjelos en el congelador y compruebe periódicamente que la temperatura sigue cumpliendo los requisitos mínimos del código de alimentos. Considere la posibilidad de agrupar tipos de alimentos similares para intentar mantenerlos fríos durante más tiempo. La carne y las aves de corral deben almacenarse debajo y lejos de otros alimentos en caso de que empiecen a descongelarse; para evitar la contaminación cruzada por el posible goteo de jugos. Si está disponible, se puede utilizar hielo seco en la unidad para mantener los alimentos fríos.

Alimentos congelados que han sido descongelados:

- Si el corte de energía ha sido lo suficientemente largo como para que los alimentos se descongelen, entonces las temperaturas de los productos deben ser tomadas para asegurarse de que todavía cumplen con los requisitos mínimos de temperatura del código de alimentos.
- Los alimentos TCS a 41°F o menos deben ser congelados y mantenidos a esa temperatura hasta que se restablezca la energía. Los alimentos TCS que se han descongelado o están parcialmente descongelados deben ser revisados para ver si todavía son seguros para el almacenamiento refrigerado. Los alimentos descongelados no deben volver a congelarse.
- Los alimentos TCS que han estado a temperaturas superiores a 41°F durante más de 4 horas deben ser desechados.

Alimentos calientes

Los alimentos TCS, que se están cocinando, pero no han alcanzado su temperatura final de cocción, deben ser desechados. Los alimentos que están en un dispositivo de retención caliente cuando se corta la energía deben ser enfriados inmediatamente en un baño de hielo a 41 °F o menos, mantenidos en hielo hasta que se restablezca la energía y luego colocados en refrigeración. Los alimentos TCS deberán enfriarse en un plazo de 2 horas desde (135°F) hasta (70°F); y en un total de 6 horas desde 57°C (135°F) hasta 5°C (41°F) o menos. Si no hay suficiente hielo para enfriar los alimentos calientes a 41°F o los alimentos no pueden enfriarse lo suficientemente rápido como para cumplir con los requisitos de tiempo/temperatura del código de alimentos, entonces deben ser desechados después de estar fuera de temperatura por más de 4 horas.

Llevar hojas de registro de la temperatura de los alimentos calientes y fríos ayudará a determinar cuándo hay que desecharlos.

Antes de descartar todos los alimentos, una tienda debe considerar qué pruebas deben conservarse para los reclamos de pérdidas del seguro.

Si tiene alguna pregunta sobre cómo mantener los alimentos TCS de forma segura a la temperatura requerida durante un corte de energía, póngase en contacto con su inspector local de seguridad alimentaria. La información de contacto de su inspector local de seguridad alimentaria está disponible en línea: <https://oda.direct/FindFoodInspector>