

Establecimientos Minoristas de Alimentos

Recuperación de Emergencia: Apagones Eléctricos

Reglamento 61-25: Establecimientos Minoristas de Alimentos



www.scdhec.gov/food

Los apagones eléctricos pueden ser costosos en el negocio de los restaurantes. La planificación anticipada y la acción rápida pueden limitar algunos de los impactos comerciales asociados con los apagones eléctricos y emergencias. El control rápido de la temperatura es clave. En el caso de un apagón eléctrico, se deberá realizar una evaluación para determinar si los alimentos han permanecido en la zona de seguridad y si las operaciones de cocción pueden continuar con seguridad. La zona de seguridad es menor ó igual a 41°F y mayor ó igual a 135°F.

Se deben establecer todas las prácticas seguras de cocción para que las operaciones de cocción continúen durante un apagón eléctrico: controles de temperatura, manipulación apropiada de alimentos y medios apropiados para limpiar el equipo.

Refrigeración - Procedimientos de Emergencia:

1. Anote la fecha y la hora en que comienza el apagón eléctrico.
2. Reubique inmediatamente el producto en casos que no puedan mantener temperaturas seguras en refrigeradores, congeladores o camiones refrigerados.
3. Tan pronto como ocurra el apagón eléctrico, comience a monitorear y registrar el equipo y las temperaturas de los Alimentos que Requieren un Control de Tiempo/ Temperatura de Cocción para Garantizar la Seguridad (TCS, por sus siglas en inglés).
4. Use cubiertas aisladas, cartón, plástico, o un equivalente para retener el aire frío en los espacios para ventas al menudeo abiertas y sin puertas.
5. No coloque alimentos calientes dentro del equipo de refrigeración. Enfríelos con un método alternativo, como un baño de hielo, antes de la refrigeración.
6. Deseche cualquier producto que no haya sido mantenido a una temperatura segura durante el apagón eléctrico.

Mantenimiento en Frío de los Alimentos que Requieren un Control de Tiempo/ Temperatura de Cocción para Garantizar la Seguridad (TSC, por sus siglas en inglés):

La temperatura apropiada para mantener frío los alimentos TCS es de 41° F ó menos.

Si un establecimiento tiene la intención de usar el Tiempo como un Control de Salud Pública para administrar los alimentos TCS durante un apagón eléctrico, debe haber un plan, escrito por adelantado, mantenido en el establecimiento y disponible para el Departamento de Salud y Control Ambiental (DHEC, por sus siglas en inglés) cuando dicho plan se solicite.

El monitoreo de la temperatura de los alimentos TCS fríos debe ser parte del plan de emergencia escrito.

Dos maneras de monitorear el tiempo:

1. “Arranque del reloj” en función del momento en que ocurra el apagón eléctrico, o
2. “Ponga en marcha el reloj” en función de cuándo el alimento alcance los 5° C (41° F), siempre y cuando haya comprobado la temperatura del alimento de conformidad con su plan por escrito.

Los alimentos que requieren un Control de Tiempo/Temperatura de Cocción para Garantizar la Seguridad (TSC) que no tengan la debida documentación de tiempo y temperatura no pueden ser considerados seguros y deben ser desechados.

Establecimientos Minoristas de Alimentos

Recuperación de Emergencia: Apagones Eléctricos

Reglamento 61-25: Establecimientos Minoristas de Alimentos



www.scdhec.gov/food

Manipulación de Alimentos Calientes:

Si se anotó la hora en que se inició el apagón eléctrico, se pueden utilizar los siguientes procedimientos:

- Si la energía regresa dentro de dos horas, recaliente rápidamente los alimentos a 165°F dentro de dos horas adicionales. Si el tiempo en el que los alimentos están entre las temperaturas de 41°F y 135°F excede de dos horas, deséchelos.
- Si la energía no regresa dentro de dos horas, los alimentos deben ser desechados dentro de las cuatro horas siguientes a partir del apagón eléctrico (a menos que se mantengan por encima de los 135°F).
- Utilice una fuente de calor alternativa, como “calor enlatado o de propano” y monitoree las temperaturas cada hora para asegurar que el producto permanezca por encima de los 135°F.
- Deseche los alimentos TCS que estaban en el proceso de cocción o recalentamiento pero que no alcanzaron una temperatura final segura.

Lavado de Vajillas:

1. Utilizar el fregadero de tres compartimientos si el agua caliente está disponible o si el agua se puede calentar para ser utilizada en el fregadero; o
2. Interrumpir las operaciones que generen utensilios de cocina / cubiertos sucios si no pueden lavarse y desinfectarse adecuadamente; o
3. Utilizar mantelería y cubiertos desechables.

Recursos Alternativos:

Generadores: Determine cuál equipo será operado por un generador. Los generadores in situ pueden no tener la capacidad de operar equipos críticos tales como unidades de refrigeración y congeladores. Considere otros generadores para mantener la refrigeración, incluyendo generadores portátiles que pueden ser transportados al establecimiento durante una emergencia.

1. Debe haber un plan para abastecer a los generadores durante apagones eléctricos a largo plazo.
2. Asegúrese de que las personas estén entrenadas para operar con seguridad el generador.

Camiones Refrigerados: En caso de una emergencia, a usted se le pueden enviar remolques y camiones refrigerados con contenedores de almacenamiento aislados. Entre las cuestiones que se deben tener en cuenta se incluyen el tiempo que tardará un remolque o camión en ser entregado, los daños a las carreteras y la infraestructura, la fuente de combustible para mantener los sistemas de refrigeración del camión y el almacenamiento seguro de los alimentos.

Hielo o paquetes de gel congelada: Considere guardar paquetes de gel congelados en el sitio para su uso durante emergencias a corto plazo. Los procedimientos para el uso de paquetes de hielo y/o gel deben incluir la prevención de la contaminación cruzada de los alimentos.

Hielo Seco (Carbónico): Si se usa hielo seco, se deben empacar los alimentos TCS firmemente y se colocar hielo seco sobre los alimentos para permitir que el gas CO₂ frío descienda y caiga sobre los alimentos. Se deben tomar precauciones, tales como usar guantes aislados, para evitar quemaduras por la manipulación del hielo seco. No coloque hielo seco en una habitación sellada, enfriador o recipiente sin medios para que el gas escape. El hielo seco en un espacio sellado puede ser peligroso.



Vea los documentos: [Reglamento 61-25](#), [Plan de Acción de Emergencia](#), y [Emergencias Relacionadas con el Agua](#) que se encuentran en www.scdhec.gov/food o contacte a su [oficina local del DHEC](#) para más información.