

Lista de verificación para el retorno de la energía:

- Desechar los alimentos que no esté seguro de que sean 100 % seguros. Mantenga un registro de los artículos que desechó para su compañía de seguros.
- Desechar cualquier elemento de comida que sea sospechoso, de acuerdo con las pautas de este folleto. Revise cuidadosamente la condición de los alimentos en existencia. Si no está seguro de cuánto tiempo duró el corte de energía, deseche los alimentos potencialmente peligrosos.
- Si tiene un suministro de agua en el lugar, asegúrese de que el agua es segura. Si tiene un pozo con sistema de cloración, verifique que el sistema esté funcionando; es posible que deba cebar la unidad de cloración. Revise el cloro residual para asegurarse de que su sistema de agua está funcionando correctamente.
- Limpie y desinfecte las instalaciones y el equipo que se haya dejado expuesto con el corte de energía. ¡Asegúrese de que se siguieron todos los pasos de limpieza y desinfección!
- Limpie y desinfecte la máquina de hacer hielo. No la vuelva a conectar hasta que la fuente de agua sea segura.
- Asegúrese de que está listo para abrir. Haga nuevos planes para el próximo corte de energía, mientras las lecciones están frescas en su mente. Enseñe al personal los nuevos procedimientos.
- **Comuníquese con el departamento de salud local si tiene alguna pregunta acerca de su capacidad para volver a abrir.**

Para obtener más información, comuníquese con el departamento de salud local

Síganos en:
health.ny.gov
facebook.com/nysdoh
twitter.com/healthnygov
youtube.com/nysdoh



Cuando hay un Corte de Energía



Una guía para PERSONAS QUE MANIPULAN ALIMENTOS



Un corte de energía puede:

- Dañar su negocio
- Causar pérdidas de inventario
- Trastornar la rutina normal
- Causar problemas de salud a sus clientes

Durante un corte prolongado, siga estas pautas para almacenar o desechar los artículos.

Las bacterias crecen rápidamente a temperaturas superiores a los 41 °F / 5 °C en varios alimentos y pueden enfermar a los clientes. Los alimentos que pueden causar enfermedades si no se almacenan por debajo de 41 °F / 5 °C, se consideran **alimentos potencialmente peligrosos**.

Alimentos potencialmente peligrosos

- Carnes, aves, mariscos
- Carnes frías, perros calientes
- Huevos
- Crema, crema agria, yogur, leche
- Flanes, pudines
- Quesos suaves, quesos rallados, quesos bajos en grasa
- Vegetales cocinados, papas cocinadas, ensalada de papas
- Cortes de frutas frescas
- Pasta cocinada, arroz, ensaladas de pasta
- Cacerolas
- Masa de galleta y pan cruda
- Salsa
- Aderezos cremosos para ensalada, salsas para pescado, salsa hoisin, salsa para espagueti abierta
- Ajo en aceite

Los **alimentos potencialmente peligrosos**, si no se mantienen a la temperatura adecuada, se deben desechar. Consulte en las tablas la información sobre la conservación de los alimentos, alimentos congelados o calientes en servicio.

Alimentos “seguros”

Es seguro usar o vender algunos alimentos, aunque hayan estado a una temperatura superior a 41 °F/5 °C. Estos incluyen:

Alimentos seguros
<ul style="list-style-type: none"> • Pan, bollos, pasteles, panecillos, bagels, panqueques, waffles • Quesos duros y procesados que están bien envueltos, queso parmesano rallado y quesos romanos • Vegetales frescos • Frutas frescas sin cortar • Mantequilla de maní, jaleas y mermeladas • Relish, mostaza, ketchup, aceitunas • Margarina • Salsa de taco, barbacoa o soya • Aderezos con vinagre para ensaladas • Hierbas, especias

Máquinas de hacer hielo, cafeteras, etc.:

- Desconecte la máquina de hacer hielo y otros aparatos que tengan conexión directa de agua para evitar una posible contaminación con agua no tratada si tiene un suministro de agua en el lugar o le notifican que el suministro del servicio público de agua no es seguro.
- Use el hielo que tiene para enfriar los productos.
- No almacene artículos de alimentos o bebidas en la máquina de hacer hielo. Las partículas de comida pueden contaminar fácilmente la máquina de hacer hielo. Pase el hielo a un refrigerador u otro recipiente.

Listas de verificación de la temperatura de los alimentos

ALIMENTOS CALIENTES EN SERVICIO:

Temperatura de los alimentos calientes		
Caliente arriba de 135 °F/ 57 °C	135 °F -120 °F/ 57 °C - 49 °C	120 °F/ 49 °C y menos
Se puede usar o vender	Enfríe a 70 °F/ 21 °C antes de que pasen 2 horas... ...y luego enfríe a menos de 41 °F/ 5 °C durante otras 4 horas... ...o deséchelo	No lo use – deséchelo

- Interrumpa de inmediato la preparación de los alimentos si hay un corte de energía.
- Mantenga los alimentos que ya están en servicio arriba de 135 °F/57 °C.
- No ponga alimentos calientes en un refrigerador que no funciona. Los alimentos calientes no se enfriarán y los alimentos que están en el refrigerador se calentarán. Enfríelos con hielo o por otros medios.

ALIMENTOS REFRIGERADOS:

Temperatura de los alimentos refrigerados		
Debajo de 41 °F/ 5 °C	Arriba de 41 °F/ 5 °C durante menos de 2 horas	Arriba de 41 °F/ 5 °C durante más de 2 horas o un tiempo desconocido
Se puede usar o vender	Enfríe a menos de 41 °F/ 5 °C antes de que pasen 2 horas	Deseche los alimentos potencialmente peligrosos

- Trate de que no se abran y cierren con frecuencia las puertas del refrigerador. Cada vez que abre la puerta, sube la temperatura del refrigerador.
- Ponga hielo o paquetes de hielo reutilizables cerca de los alimentos.
- No deje que se acumule agua estancada del hielo derretido, ya que se puede convertir en un peligro para la salud. Drene el agua del hielo derretido.
- El hielo seco requiere precauciones de manipulación especiales. Consulte nuestra hoja de datos sobre el “Uso de hielo seco”.

ALIMENTOS CONGELADOS:

Temperatura de los alimentos congelados		
Descongelados, con cristales de hielo	Descongelados completamente debajo de 41 °F/ 5 °C	Descongelados arriba de 41 °F/ 5 °C
Se puede usar o vender	Se puede usar inmediatamente	No lo use – deséchelo
Se puede volver a congelar	No lo vuelva a congelar	

- Mantenga cerradas las puertas del congelador. Los alimentos que permanecen en el congelador sin abrir son seguros por un día.
- Conserve más tiempo los alimentos congelados usando hielo seco (*consulte la hoja de datos sobre el “Uso de hielo seco” para conocer los consejos específicos*).
- Volver a congelar los alimentos parcialmente descongelados puede afectar la textura y la calidad de los alimentos.



Verifique la temperatura de los alimentos con frecuencia. Si tiene dudas sobre la seguridad de un alimento, ¡deséchelo!