

# Establecimientos minoristas de alimentos Recuperación de emergencia: cortes de electricidad

Reglamentación 61-25: Establecimientos minoristas de alimentos



[scdhec.gov/food](http://scdhec.gov/food)

Debido al clima extremo u otros eventos inesperados, se puede producir una pérdida de electricidad que podría afectar directamente el funcionamiento de un establecimiento minorista de alimentos. Con una planificación avanzada y una reacción rápida, se pueden limitar algunos de los efectos relacionados con los cortes de electricidad. El objetivo es mantener los alimentos fríos a 41 °F o menos y los alimentos calientes a 135 °F o más durante el mayor tiempo posible.

## Cuando se corte la electricidad:

- Anote la fecha y la hora en la que comenzó el corte de electricidad.
- Traslade de inmediato los productos de las vitrinas frigoríficas que no puedan mantenerse a temperaturas seguras a cámaras frigoríficas, congeladores o camiones frigoríficos.
- Use cubiertas aislantes, cartones, plásticos o equivalentes para mantener la temperatura de las vitrinas frigoríficas, congeladoras y calefactoras abiertas.
- No coloque alimentos calientes en los equipos de refrigeración. Enfríelos usando otro método, por ejemplo, un baño de hielo, antes de refrigerarlos.
- Mantenga los equipos de refrigeración cerrados tanto como sea posible.
- En cuanto se corte la electricidad, comience a controlar y registrar los equipos y las temperaturas de los [alimentos con control de tiempo o temperatura para la seguridad \(Time/Temperature Control for Safety, TCS\)](#). Los alimentos con TCS sin la documentación adecuada de tiempo y temperatura no pueden considerarse seguros y deben desecharse.
- Se debe colocar un termómetro para electrodomésticos dentro de todas las unidades de refrigeración que se usen para almacenar alimentos durante el corte de electricidad.
- Deseche los alimentos con TCS que estuvieron en proceso de cocción o recalentamiento, pero no alcanzaron una temperatura final segura.

## Mantenimiento en frío de alimentos con TCS:

Si en el establecimiento se procura usar el [tiempo como medida de control de salud pública \(Time as a Public Health Control, TPHC\)](#) para gestionar los alimentos fríos con TCS durante un corte de electricidad, debe existir un plan, redactado por adelantado, que debe guardarse en el establecimiento y ponerse a disposición del Departamento si este lo solicita.

El control de la temperatura de los alimentos fríos con TCS debe formar parte del plan de emergencia escrito.

Hay dos maneras de controlar el tiempo:

- “iniciar el reloj” a partir del momento en el que se produce el corte; o
- “iniciar el reloj” a partir del momento en el que el alimento alcanza los 41 °F, siempre que se haya estado vigilando la temperatura del alimento de acuerdo con el plan escrito.

## Mantenimiento en caliente de alimentos:

Si se anotó la hora en la que comenzó el corte, se pueden implementar los siguientes procedimientos:

- Si la electricidad vuelve dentro de dos horas, recaliente con rapidez los alimentos a 165 °F dentro de otras dos horas.
- Si la electricidad no vuelve dentro de dos horas, todo alimento que esté por debajo de 135 °F debe desecharse dentro de las cuatro horas posteriores al momento en el que se produjo el corte. (TPHC)
- Use una fuente de calor alternativa, como el “calor enlatado o de propano”, y controle las temperaturas cada hora para garantizar que el producto se mantenga a 135 °F o más.

## Preparación de alimentos:

Deben aplicarse todas las prácticas alimentarias seguras para continuar con la preparación de alimentos durante un corte de electricidad, entre ellas:

- Se deben poder mantener los alimentos a temperaturas seguras.
- Se debe disponer de una presión normal de agua y de temperaturas mínimas de agua caliente para lavarse las manos y limpiar de manera adecuada los utensilios y los equipos.
- Debe haber luz suficiente para que los empleados puedan preparar los alimentos de manera segura.

# Establecimientos minoristas de alimentos: Recuperación de emergencia: cortes de electricidad

Reglamentación 61-25: Establecimientos minoristas de alimentos



[scdhec.gov/food](http://scdhec.gov/food)

## Lavado de vajilla:

- Use el fregadero de tres compartimientos si dispone de agua caliente o si se puede calentar agua para usarse en el fregadero; o
- Suspenda los procedimientos que generen utensilios o vajillas sucios si no se pueden lavar, enjuagar y desinfectar de manera adecuada; o
- Use productos de mesa descartables.

## Cuando vuelva la electricidad:

Se deben revisar las condiciones del establecimiento minorista de alimentos antes de reanudar la preparación de comida.

- Use un termómetro con sonda para revisar las temperaturas internas de los alimentos con TCS calientes y fríos que no se controlaron mediante **TPHC**. Deseche todo producto que no se haya mantenido a una temperatura segura durante el corte.
- Los alimentos con TCS sin la documentación de tiempo y temperatura no pueden considerarse seguros y deben desecharse.
- Revise la refrigeración y los demás equipos para verificar que funcionen de manera adecuada.
- Verifique que el agua tenga presión para el lavado de manos y de utensilios. El agua caliente debe alcanzar las temperaturas mínimas requeridas.
- [La oficina local del Departamento de Salud y Control Ambiental de Carolina del Sur \(South Carolina Department of Health and Environmental Control, DHEC\)](#) o su compañía de seguros pueden solicitar que el RFE documente el tipo y la cantidad de alimentos que se desechan o eliminan.

## Otros recursos:

**Bolsas de hielo o de gel refrigerante:** Tenga en cuenta la posibilidad de almacenar en el lugar bolsas de gel refrigerante para usar en emergencias de corta duración. En los procedimientos de uso de bolsas de hielo o de gel refrigerante, se debe tener en cuenta cómo prevenir la contaminación cruzada de alimentos.

**Generadores:** Determine qué equipos funcionarán con los generadores. Un generador local puede no tener capacidad para operar equipos esenciales, como refrigeradores y congeladores. Tenga en cuenta la posibilidad de contar con generadores adicionales para mantener la refrigeración, entre ellos, generadores portátiles que puedan trasladarse al establecimiento durante una emergencia.

Se deben seguir con cuidado las instrucciones del fabricante para la instalación y el funcionamiento. Muchos generadores portátiles requieren de combustibles líquidos que podrían ser peligrosos en determinadas circunstancias.

- Debe existir un plan de reabastecimiento para los generadores durante los cortes de electricidad de larga duración.
- Verifique que las personas estén capacitadas para usar el generador de manera segura.

**Camiones frigoríficos:** En casos de emergencia, se le pueden facilitar remolques y camiones frigoríficos que cuenten con recipientes de almacenamiento aislados. Entre las cuestiones que se deben tener en cuenta, se incluyen el tiempo que tardará en entregarse el remolque o el camión, el daño a las carreteras y la infraestructura, la fuente del combustible que se usará para mantener los sistemas de refrigeración del camión y el almacenamiento seguro de los alimentos.

**Hielo seco:** Si se usa hielo seco, empaquete los alimentos con TCS bien juntos y coloque el hielo por encima de los alimentos para permitir que el gas frío de CO<sub>2</sub> caiga sobre ellos. Se deben tomar precauciones, como el uso de guantes aislantes, para evitar quemaduras al manipular hielo seco. No coloque hielo seco en habitaciones, cámaras ni recipientes cerrados que no cuenten con un medio para que salga el gas. El hielo seco en espacios cerrados puede ser peligroso.



Consulte la [Reglamentación 61-25](#), el [Plan de Acción de Emergencia](#) y la [página web de Emergencia y Recuperación](#), o comuníquese con la [oficina local del DHEC](#) para obtener más información.