



## DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH County of Riverside

INFORMATIONAL BULLETIN NO. 69-01-DES

### SEGURIDAD ALIMENTICIA EN INSTALACIONES DE VENTAS AL POR MENOR DURANTE PERIODOS DE CORTE DE ENERGIA RODANTES

Este boletín se proporciona para ayudar a las instalaciones de venta al por menor en el manejo seguro de alimentos durante los cortes de energía.

La salud del público no debe verse comprometida si se siguen las medidas de seguridad adecuadas.

➤ Cortes de energía por una hora o menos:

- 1) **ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS:** Los alimentos almacenados en refrigeradores o congeladores pueden estar seguros siempre que el corte de energía sea de corta duración. Las siguientes recomendaciones se deben cumplir estrictamente:
  - Mantenga las puertas del refrigerador cerradas mientras la corriente está apagada. Los refrigeradores comerciales están diseñados para mantener los alimentos por debajo de 41°F durante cortos períodos de tiempo.
  - Agregue hielo limpio o hielo seco dentro de los refrigeradores congeladores de alimentos de alto riesgo para extender el tiempo de almacenamiento en frío. Nunca manipule el hielo seco sin protección tampoco inhale los humos directamente.
  - No coloque alimentos calientes dentro del refrigerador cuando esté apagado. Esto aumentará la temperatura dentro de la unidad. Los alimentos calientes pueden enfriarse con baños de hielo.
  - Si los alimentos dentro de un congelador se han descongelado, pero no han excedido los 41°F, deben cocinarse o almacenarse dentro de un refrigerador que esté funcionando. La comida descongelada nunca debe volver a congelarse.
  
- 2) **OPERACIONES:** Se puede permitir operar una porción limitada de clientes si los alimentos ya han sido preparados. Tenga en cuenta que esto no puede ser una opción razonable si su área de preparación de alimentos o el área para sentarse del cliente está oscura.
  - Las barras de ensaladas líneas de servicio se pueden mantener en temperatura con baños de hielo. (Asegúrese de mantener una temperatura de 45°F o menos).
  - Los alimentos que no están completamente cocinados no deben ser servidos. Estos alimentos deben descartarse.
  - No acepte entregas de alimentos perecederos durante el apagón.

**OFFICES IN: RIVERSIDE, BLYTHE, CORONA, HEMET, INDIO, MURRIETA AND PALM SPRINGS**

**For more information call (888) 722-4234**

**Department Web Site – [www.rivcoeh.org](http://www.rivcoeh.org)**

3) EQUIPO: Algunos artefactos de gas que tienen un encendido electrónico no estarán operativos durante un corte de energía. Los calentadores de agua alimentados con gas no se verán afectados por cortes de energía. Lo que es más importante, cualquier sistema de campana sobre el equipo de cocina no funcionará sin energía eléctrica, por lo tanto, no se podrá usar todo el equipo ubicado debajo de la campana.

- Si su instalación no tiene agua caliente, DEBE CERRAR. Sin agua caliente no hay un método sanitario para lavarse las manos o los utensilios.
- Un lavaplatos automático no funcionará sin energía. Puede usar un fregadero de tres compartimentos para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios. Alternativamente, puede usar utensilios de un solo uso para sus clientes. Si ninguna de estas opciones funciona, debe cerrar su instalación.
- No puede usar aparatos de cocina ubicados debajo de una campana de ventilación, si la campana no está funcionando.

➤ Si la electricidad está apagada por más de una hora:

- 1) Por razones de seguridad y responsabilidad, debe cerrar durante cortes de energía prolongados.
- 2) Si cierra voluntariamente sus instalaciones durante un corte de energía, asegúrese de que se cumplan todos los siguientes antes de la reapertura;

- Agua caliente está disponible en todos los lavabos.
- Los refrigeradores son capaces de mantener los alimentos a 41°F o menos.
- Los congeladores son capaces de mantener los alimentos en un estado sólido congelado.
- Todos los electrodomésticos están en funcionamiento.
- Los interruptores automáticos han sido revisados y ajustados si es necesario.
- Los alimentos que han estado en la "Zona de Peligro" (42°F-134°F) durante dos horas o más han sido descartados.

➤ Durante cortes de energía prolongados, nuestro Departamento puede ordenar el cierre de su instalación.

- 1) Si su instalación ha sido ordenado cerrado por nuestro Departamento, no podrá volver a abrir hasta que nuestro Departamento le otorgue la aprobación.

- La instalación debe ser inspeccionada por un especialista en salud ambiental antes de la reapertura.

➤ Si se determina que usted está operando violando los requisitos o una orden de nuestro Departamento para cerrar su instalación, una o más de las siguientes acciones pueden ocurrir:

- 1) Aviso de violación
- 2) Infracción
- 3) Suspensión o revocación del permiso
- 4) Remisión al Fiscal de Distrito
- 5) Los alimentos ordenados descartados

\* Documento disponible en un formato alterno a pedido.