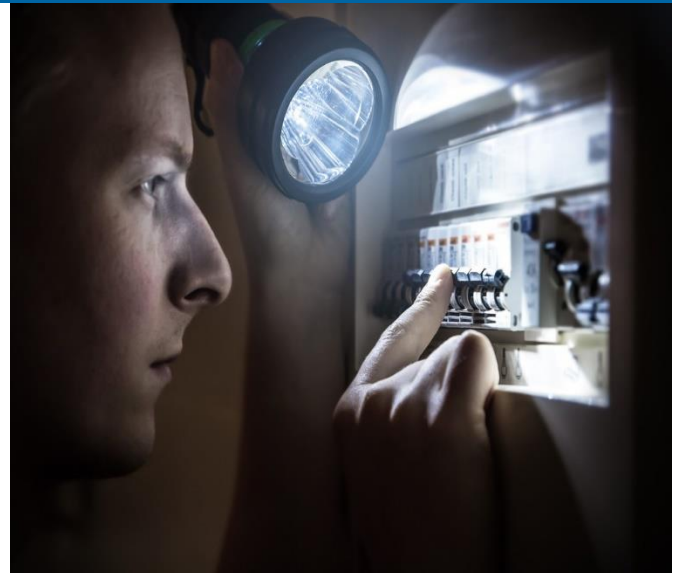


## La seguridad alimentaria durante un apagón eléctrico

### Lo que los operadores de establecimientos de comida deben saber

Durante una emergencia tal como un apagón de luz, la seguridad de su comida puede resultar afectada según la duración del apagón y los servicios que éste haya afectado. Durante la mayoría de los apagones usted deberá cerrar sus locales de alimentos dado que los servicios básicos como el agua caliente no estarán disponibles y el equipo, como los lavaplatos y unidades de refrigeración estarán fuera de servicio. No se recomienda preparar alimentos durante un apagón eléctrico.

Usted tiene la responsabilidad de asegurar que la comida que sirve es segura y que en el caso de un apagón sus empleados saben cómo actuar. Para más información, contacte al Oficial de Salud Ambiental de su localidad.



#### ➤ ¿Qué acciones debería tomar durante un apagón eléctrico?

- Evite abrir las puertas de los refrigeradores y congeladores frecuentemente; un refrigerador cerrado debería mantener los alimentos fríos por hasta 4 horas y un congelador debería mantener los alimentos congelados por 24 a 48 horas.
- Ponga los alimentos refrigerados perecederos en hielo.
- Tome nota de la hora en que comienza el apagón.
- Monitoree y tome nota de la temperatura de los enfriadores, congeladores y los alimentos en unidades diseñadas para mantenerlos calientes, tal como está indicado en su plan de seguridad alimentaria.
- Deseche los alimentos que estén en proceso de ser cocinados si no pudo terminar cocinándolos.
- No coloque comidas calientes en las unidades de refrigeración.
- Cierre su local si no tiene los servicios básicos como agua corriente caliente y fría y desecho de desperdicios.

Sigue en la página 2. . . . .

➤ **¿Qué acciones debería tomar después de un apagón eléctrico?**

- Asegúrese de que tiene los servicios básicos como agua corriente caliente y fría y desecho de desperdicios.
- Asegúrese de que todo el equipo, incluyendo los lavaplatos, equipo de refrigeración, y los congeladores estén funcionando correctamente.
- Deseche todos los alimentos refrigerados potencialmente peligrosos si la temperatura interna de los alimentos ha sobrepasado los 4°C por más de 2 horas.
- Deseche los alimentos congelados que se hayan descongelado completamente y si la temperatura del alimento sea de menos de 4°C. Los alimentos puede ser recongelados o utilizados si solo están parcialmente descongelados o si la temperatura del alimento es de menos de 4°C. No obstante, volver a congelar alimentos puede resultar en baja calidad.
- Deseche alimentos mantenidos en calor y potencialmente peligrosos si la temperatura interna de la comida ha bajado de los 60°C por más de 2 horas.
- Actualice su Plan de Seguridad Alimentaria para asegurar que el personal que manipula los alimentos sabe qué hacer durante una emergencia como un apagón eléctrico, un aviso de hervir el agua, un incendio o una inundación.

**Si no está seguro de la seguridad de cualquier comida, deséchela.**

Contacte a la Oficina de Protección de Salud de su localidad  
para obtener información adicional

[www.fraserhealth.ca/healthprotection](http://www.fraserhealth.ca/healthprotection)