



Guía para establecimientos de comida para reabrir las puertas de forma segura después de un apagón

Se recuerda a los establecimientos de comida que deben reportar apagones extendidos al departamento de salud local. Un apagón extendido es aquel apagón que dura cuatro horas o más y pone en riesgo la habilidad de operar de acuerdo a la sección 19-13-B42 del Código de Salud Pública de Connecticut, especialmente cuando se guardan alimentos que posiblemente ya no sean seguros o saludables pero que se mantienen a temperaturas internas seguras de 140°F o más, o de 45°F o menos. Otras preocupaciones incluyen la habilidad de lavar, enjuagar y desinfectar equipos y superficies que estén en contacto con los alimentos, la disponibilidad de agua aprobada, si el equipo para preparar la comida está o no trabajando de manera correcta, si la iluminación es la adecuada, etc. Los departamentos de salud locales muy probablemente inspeccionarán los establecimientos de alimentos antes de permitir que reabran sus puertas y operen.

Cuando haya un apagón, el establecimiento de comida deberá seguir las reglas que haya decretado el departamento de salud local, que probablemente incluye el cierre del lugar hasta que se apruebe la reapertura. Por lo general, los requisitos pueden incluir (pero no limitarse a) lo siguiente:

- Reporte el apagón en su establecimiento al departamento de salud local.
- Saber la hora en que ocurrió el apagón y el tiempo que el establecimiento permaneció sin electricidad.
- Monitorear las temperaturas de los productos refrigerados o congelados en el establecimiento.
- Saber si los alimentos perecederos han estado o no en la zona de peligro (más de 45°F o menos de 140°F) por más de dos horas.
Destruir de forma voluntaria los productos alimenticios perecederos que hayan estado en la zona de peligro por más de dos horas.
- No use y no sirva alimentos que hayan estado en la zona de peligro por más de dos horas incluso si los cocina o recalienta.
- Lavar, enjuagar y desinfectar todas las superficies que estuvieron en contacto con cualquier alimento que no es seguro (alimentos que hayan estado en la zona de peligro por dos horas o más).
- NO conecte generadores portátiles a los equipos o utilice una fuente de agua alternativa antes de recibir la aprobación del departamento de salud local.
- Compre comida fresca sólo después que se haya restablecido el servicio eléctrico **Y** que el equipo funcione nuevamente dentro de las temperaturas adecuadas. Conserve los recibos de las compras nuevas y téngalas disponibles para que el departamento de salud local las revise.
- Saber si la fuente de abastecimiento de agua del establecimiento estuvo en riesgo por el apagón y siga las regulaciones y consejos del departamento de salud local y estatal.
- Verifique que todo el equipo que se usa para cocinar y conservar la comida caliente esté trabajando de forma correcta antes de comenzar a preparar comida nuevamente.

Recuerde:

**El manejo inadecuado y las temperaturas incorrectas para cocinar
son las causas más comunes
de enfermedades transmitidas por alimentos.**

Siga las indicaciones de su departamento de salud local

para mantener seguros a sus clientes y empleados.