



County of Santa Cruz

Health Services Agency - Environmental Health

701 Ocean Street, Room 312, Santa Cruz, CA 95060
(831) 454-2022 TDD/TTY - Call 711 <http://www.scceh.org>
EnvironmentalHealth@santacruzcounty.us



Qué Hacer Durante un Corte de Energía e Inundación

Corte de Energía:

- Suspenda toda la preparación de alimentos hasta que se restablezca la electricidad.
- Si las puertas de los refrigeradores y de los congeladores se mantienen cerradas, las temperaturas seguras de los alimentos se pueden mantener bajo 41 ° F (refrigerador frío) durante varias horas.
- Cuando se restablece la energía, la temperatura de todos los alimentos potencialmente peligrosos (pericibles) debe ser evaluada para determinar si se pueden consumir.
 - Si los alimentos pericibles están a 41 ° F o menos, se pueden consumir.
 - Use la tabla a continuación para determinar qué alimentos se pueden conservar cuando los alimentos están por encima de 41 ° F:

Término del Corte	Temperatura interna de comida pericible REFRIGERADA cuando regrese la electricidad		
	45°F o menos	46°F a 50°F	Sobre 50°F
0 a 2 horas	Los alimentos pueden ser consumidos	Enfrié los alimentos pericibles inmediatamente a 41°F o menos dentro de 2 horas	No se puede consumir
2 a 3 horas	Los alimentos pueden ser consumidos, pero tienen que enfriarse a 41°F o menos dentro de 2 horas	Enfrié los alimentos pericibles inmediatamente a 41°F o menos dentro de 1 hora	
4 oh más horas	Enfrié los alimentos pericibles inmediatamente a 41°F o menos dentro de 1 hora	No se puede consumir	
Si la comida no se puede mantener fría como especifica arriba, no se puede vender			
Término del Corte	Comida caliente peligrosa bojo la temperatura de 135°F cuando regrese la electricidad		
0 - 2 Horas	1. La comida puede ser consumida si es recalentada a 165°F y mantenida a 135°F o más 2. La comida puede ser consumida si es enfriada a 41°F o menos dentro de dos horas después de regresar la electricidad, si la comida no se puede enfriar en menos de 2 horas, no se puede consumir		
2 horas oh mas	No se puede consumir		

- Si no hay generadores disponibles para mantener la energía de los refrigeradores y congeladores durante un corte de luz prolongado, entonces todos los alimentos potencialmente peligrosos deben desecharse.
- **¡ANTE LA DUDA, DESCÁRTALO!**

Inundación:

- Si es posible, use sacos de arena y mueva todos los alimentos y equipos de almacenamiento de alimentos a elevaciones más altas para evitar que se dañen por el agua.
- Suspenda toda la preparación de alimentos.
- Deseche las cajas de jugo de cartón/leche/fórmula para bebés y los alimentos enlatados caseros si han estado en contacto con el agua de la inundación, ya que no se pueden limpiar y desinfectar de manera efectiva.
- Deseche cualquier alimento no impermeable al agua que pueda haber estado en contacto con el agua de la inundación.
 - **Los recipientes de alimentos no impermeables** al agua incluyen aquellos con tapones de rosca, tapas a presión, tapas extraíbles y tapas engarzadas.
 - **Los recipientes de alimentos impermeables al agua** incluyen alimentos preparados comercialmente sin daños en latas totalmente metálicas y "bolsas de retorta" (bolsas flexibles y estables de jugo o mariscos).
- **Deseche los alimentos en latas** dañadas que incluyan aquellas latas con hinchazón, fugas, pinchazos, agujeros, fracturas, oxidación profunda extensa o aplastamiento/abolladura que sea lo suficientemente grave como para evitar el apilamiento o apertura normal con un abrelatas manual tipo rueda.
- **Limpie y desinfecte** todas las áreas afectadas por las inundaciones en la instalación de alimentos (incluidos los alimentos enlatados recuperables) de la siguiente manera:
 1. Use agua potable,
 2. Lave con agua caliente y jabón,
 3. Enjuague con agua potable, y
 4. Desinfecte en una solución de 1 cucharada de cloro líquido sin perfume por galón de agua potable durante al menos 30 segundos.

Aviso de hervir agua:

- **Si se emite un aviso de hervir agua, cierre el agua que se dirige** a las máquinas expendedoras, dispensadores de bebidas, fuentes de agua potable, sistemas de nebulización de productos, cafeteras y máquinas de hielo.
 - Use solo agua embotellada o agua hervida para lavarse las manos durante la limpieza
- **Cuando se levante el aviso de hervir agua,** enjuague las líneas y desinfecte todas las máquinas expendedoras, dispensadores de bebidas, bebederos, sistemas de nebulización de productos, cafeteras y máquinas de hielo.
 - Enjuague todos los grifos de los baños, la cocina, las estaciones de camareros y las fuentes de agua potable.
 - Limpie y desinfecte todos los accesorios, fregaderos y equipos conectados a las líneas de suministro de agua.
 - Limpie y desinfecte todos los platos, utensilios y áreas de trabajo.
- Inspectores de Salubridad pueden visitar el local para verificar que su instalación esté manejando alimentos de manera segura.

Si el equipo se dañó y/o la estructura fue impactada críticamente, se puede requerir sumisión de planos y permisos para hacer arreglos o cambios antes de volver a dar servicio.