



## **Pautas para que los establecimientos de alimentos reabran de manera segura después de un corte de energía**

Se recuerda a los establecimientos de alimentos que deben informar a su departamento de salud local sobre los cortes de energía prolongados. Un corte de energía prolongado es aquel que dura cuatro horas o más y pone en riesgo la capacidad del establecimiento para operar de acuerdo con el Código Alimentario, las Regulaciones de las Agencias Estatales de Connecticut y los Estatutos Generales de Connecticut, especialmente con respecto a mantener ciertos alimentos a las temperaturas internas seguras requeridas de 135°F o más o 41°F o menos. Otras preocupaciones incluyen la capacidad de lavar, enjuagar y desinfectar los equipos y superficies en contacto con los alimentos, la disponibilidad de agua aprobada, si el equipo para preparar alimentos funciona correctamente, la iluminación adecuada, etc. Es probable que los departamentos de salud locales inspeccionen el establecimiento de alimentos antes de permitir que vuelva a abrir y operar.

**Cuando hay un corte de energía, el establecimiento de alimentos debe seguir las reglas establecidas por el departamento de salud local, que probablemente incluirán el cierre hasta que se apruebe la reapertura. Por lo general, los requisitos incluirán (pero no se limitan a) lo siguiente:**

- Reporte el corte de energía en su establecimiento al departamento de salud local.
- Sepa la hora en que ocurrió el apagón y cuánto tiempo estuvo sin electricidad el establecimiento.
- Controlar las temperaturas de los productos alimenticios refrigerados y/o congelados en el establecimiento.
- Sepa si los alimentos perecederos han estado o no en la zona de peligro (por encima de 41°F o por debajo de 135°F) durante más de 2 horas.  
Destruir voluntariamente los productos alimenticios perecederos que hayan estado en la zona de peligro por más de 2 horas.
- No use/sirva alimentos que hayan estado en la zona de peligro durante más de 2 horas, incluso si los cocina o recalienta.
- Lave, enjuague y desinfecte todas las superficies en contacto con alimentos que hayan estado en contacto con alimentos inseguros (alimentos que estuvieron en la zona de peligro durante 2 horas o más).
- NO conecte generadores portátiles a equipos ni comience a usar una fuente de agua alternativa antes de obtener la aprobación del departamento de salud local.
- Compre alimentos frescos solo después de que se haya restablecido la energía Y el equipo haya vuelto a las temperaturas adecuadas. Tenga las facturas de las nuevas existencias disponibles para que las revise el departamento de salud local.
- Averigüe si el suministro de agua del establecimiento se vio comprometido por el apagón y siga las pautas del departamento de salud local y estatal.
- Verifique que todo el equipo utilizado para cocinar y mantener alimentos calientes funcione correctamente antes de comenzar a preparar alimentos nuevamente.

### **Recordar:**

**Las temperaturas inadecuadas de mantenimiento y cocción son las causas más comunes de enfermedades transmitidas por los alimentos.**

**Siga las instrucciones de su departamento de salud local para mantener seguros a sus clientes y empleados.**