

Seguridad Alimentaria durante un Apagón de Energía

OPERACIÓN Y RESPUESTA

Pasos a seguir

1. Deje de operar de inmediato si existe una amenaza o peligro para la salud o si no se puede garantizar la seguridad alimentaria.
 2. Registre la hora de inicio y la duración del apagón o corte de energía.
 3. Verifique y registre regularmente las temperaturas de control de tiempo y temperatura para seguridad alimentaria (TCS) durante el apagón o corte de energía.
 4. Utilice su registro de temperatura y tiempo para calcular cuánto tiempo estuvo la comida TCS en la zona de peligro de la temperatura.
 5. Compare su registro con las guías y especificaciones para mantenimiento del calor y del frío de la [Conferencia sobre Protección de Alimentos y el Plan de Acción de Emergencia para los Establecimientos de Venta al Detalle de Alimentos \(Conference for Food Protection – Emergency Action Plan for Retail Food Establishments\)](#) para determinar qué es lo que debe desechar. Contacte a su inspector si necesita ayuda.
- La zona de peligro de la temperatura oscila entre 41°F y 135°F.
 - Mantenga caliente la comida caliente y fría, la comida fría. Use siempre un termómetro para verificar la temperatura interna de los alimentos.

Sugerencias de seguridad alimentaria

Mantenga cerradas las puertas del refrigerador y el congelador cuando no esté verificando la temperatura de la comida TCS.

Coloque hielo o hielo seco dentro de los refrigeradores y congeladores para mantener la comida TCS a 41°F, o menos, y la comida congelada en estado de congelación.

No coloque comida caliente en los refrigeradores o congeladores. Eso elevará la temperatura del aire interno.

Use hielo o baños de hielo para enfriar rápidamente lotes pequeños de comida.

Use fuentes no energéticas de calor, tales como fuego en latas y bandejas para mantener a 135°F, o más la comida TCS caliente.

Recursos (Resources)

[Conference for Food protection Emergency Action Plan for Retail Food Establishments \(PDF\)](#)

Zona de peligro de la temperatura

El rango de temperatura dentro del que se desarrollan más las bacterias que causan enfermedades en los alimentos TCS se conoce como la zona de peligro de la temperatura.

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Food safety during power outage_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](#)

