

WARREN COUNTY HEALTH DEPARTMENT

700 Oxford Ave.
Oxford, NJ 07863
Teléfono (908) 475-7960
Fax (908) 475-7964

PETER SUMMERS
Representante médico



INSTRUCCIONES PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA QUE TUVIERON PÉRDIDA DE ENERGÍA ELÉCTRICA

Para definir un peligro inminente para la salud según esta guía, una interrupción prolongada del servicio eléctrico significa que el servicio eléctrico se interrumpió durante más de dos horas. **La persona responsable debe:**

- Anotar la fecha y hora de la interrupción del servicio eléctrico
- Evaluar las operaciones afectadas
- Avisar inmediatamente a la autoridad reguladora y
- Aplicar los procedimientos de emergencia, si la autoridad reguladora los aprueba, o permanecer cerrados hasta que la autoridad reguladora conceda la aprobación para volver a abrir.
- En un evento generalizado, cuando no sea posible comunicarse con la agencia reguladora, interrumpa inmediatamente las operaciones si no se puede mantener un funcionamiento seguro usando procedimientos alternativos.

EVALUACIÓN

En caso de una emergencia que implique la interrupción del servicio eléctrico, el establecimiento de comida deben tomar las respuestas apropiadas después de una evaluación de múltiples factores, incluyendo, entre otros:

- La complejidad y el método de las operaciones de comida
- La duración del evento de emergencia
- El efecto en otras infraestructuras y servicios críticos (por ejemplo, suministro de agua) y
- La disponibilidad de procedimientos alternativos que se puedan usar para cumplir los requisitos del *Capítulo 24 de N.J.A.C., "Saneamiento en comercios de venta de comida y máquinas expendedoras de comida y bebidas"* (Código de alimentos de NJ).

RESPUESTA

Los siguientes son procedimientos alternativos temporales que se pueden usar para remediar operaciones de comida específicas afectadas durante una interrupción prolongada del servicio eléctrico.

Refrigeración - La falta de refrigeración adecuada puede tener como consecuencia la proliferación de organismos patógenos o causantes de enfermedades y toxinas en la comida que necesitan control de temperatura para la seguridad de los alimentos. Procedimientos alternativos:

- Monitoree y registre las temperaturas de la comida cada 2 horas (consulte la tabla en la sección Recuperación para saber cómo desechar la comida potencialmente peligrosa) – documente que actuó responsablemente.
- Mantenga cerradas las puertas del equipo de refrigeración.
- Envase la comida potencialmente peligrosa en hielo fabricado comercialmente o en hielo seco (tenga en cuenta las precauciones de uso del hielo seco).
- Vuelva a poner el producto en cajas, congeladores o refrigeradores si no se pueden mantener temperaturas seguras en las cajas.
- No ponga comida caliente en el equipo de refrigeración.

Ventilación - Una ventilación mecánica inadecuada tiene como consecuencia la acumulación de humo de cocina, calor, vapor, grasa, aire cargado de grasa, etc. Procedimientos alternativos:

- Interrumpa todas las operaciones de cocina.

Iluminación - La falta de iluminación artificial puede afectar negativamente la seguridad personal, la preparación y manipulación de alimentos, la limpieza del equipo y los utensilios, las instalaciones, etc. Procedimientos alternativos:

- Limite el funcionamiento a las horas durante el día. Limite las operaciones a las horas que se puedan hacer con seguridad con luz natural disponible.
- Dé iluminación usando otras fuentes de energía (por ejemplo, linterna a batería, farol, etc., si los códigos de incendios lo permiten). Limite las operaciones a los procedimientos que se puedan hacer de manera segura usando iluminación alternativa.

Equipo de cocina - El equipo de cocina que ya no funciona puede tener como consecuencia procesos de cocción inadecuados que permitan la supervivencia y proliferación de patógenos. Procedimientos alternativos:

- Evalúe el tiempo y la temperatura para determinar si la comida se debe desechar.
 - Deseche la comida cruda de origen animal/potencialmente peligrosa que estaba en proceso de cocción o recalentamiento pero que no alcanzó una temperatura final segura.
- Y**
- Debe interrumpir las operaciones de cocción.

Conservación de comida caliente - El equipo de conservación de comida caliente que ya no funciona puede tener como consecuencia temperaturas poco seguras que permitan la proliferación de patógenos. Procedimientos alternativos:

- Anote la hora en la que comenzó el apagón.
- Y**
- Deseche toda la comida potencialmente peligrosa después de 4 horas de haberla quitado del control de temperatura (por debajo de 135 °F).
- O**
- Use una fuente de calor alternativa como “energía almacenada” y monitoree las temperaturas cada hora. Nota: Si la energía se reanuda en el plazo de 4 horas, vuelva a calentar la comida a 165 °F.

Equipo para lavado de vajilla - El equipo para lavar y desinfectar los utensilios y la vajilla que no funciona puede tener como consecuencia la contaminación de las superficies en contacto con la comida. Procedimientos alternativos:

- Use el fregadero de tres compartimentos si aún tiene agua caliente disponible
- O**
- Use una vajilla desechable
- E**
- Interrumpa las operaciones que generen utensilios/vajilla sucios.

Agua - Los pozos que dependen de bombas eléctricas dejarán de funcionar, lo que provocará interrupción del suministro de agua. Procedimientos alternativos:

- Consulte los procedimientos de “Interrupción del servicio de agua”.

Evacuación de aguas residuales - Las bombas eyectoras de aguas residuales que dejen de funcionar pueden provocar que se rebalsen las aguas residuales y los sistemas antirretroceso. Procedimientos alternativos:

- Interrumpa todas las operaciones. Comuníquese con el departamento de salud local para conocer las posibles opciones.

Calentador eléctrico de agua - Los calentadores eléctricos de agua dejarán de funcionar, lo que provocará interrupción del suministro de agua caliente para lavar la vajilla y las manos. Procedimientos alternativos:

- Caliente el agua en un aparato de gas para cocinar.

RECUPERACIÓN

La recuperación implica los pasos necesarios para volver a abrir y volver a un funcionamiento normal seguro. (Consulte Interrupción prolongada del servicio de agua para las consideraciones de reapertura relativas al suministro de agua).

Un establecimiento de comida al que se le ha ordenado o de otro modo exigido el cese de operaciones no podrá volver a abrir hasta que la autoridad reguladora haya concedido la autorización.

La comida congelada que permanezca sólida o semisólida se puede volver a congelar si los envases de esta no muestran indicios de descongelación, como goteo, manchas, deterioro físico, evaporación o daños en el envase. Si el producto está un poco descongelado o blando y no excedió los 41 °F en el exterior y el núcleo interno sigue sólido, se puede volver a congelar o lo pueden procesar/cocinar posteriormente los operadores de servicios de comida. Este producto no se recomienda para la venta en tienda debido a deficiencias de calidad.

Guía de seguridad de los alimentos refrigerados

Cuando se restablezca el suministro eléctrico, debe usar la siguiente tabla como guía para la manipulación de alimentos potencialmente peligrosos (PHF) almacenados en unidades de refrigeración que pudieron haber quedado sin electricidad. En caso de duda, ¡tírelo! (Consulte el Código de alimentos de NJ para obtener más información sobre las temperaturas de la comida).

GUÍA SOBRE LA TEMPERATURA INTERNA DE LA COMIDA FRÍA			
Tiempo	42 ° - 45 °F	46 ° - 50 °F	51 °F o más
0-2 horas	Los PHF (TCS) se pueden vender	Enfríe inmediatamente los alimentos PHF (TCS) a 41 °F o menos en el plazo de 2 horas	Los alimentos PHF (TCS) no se pueden vender. DESTRUYA la comida.*
2-3 horas	Los alimentos PHF (TCS) se pueden vender, pero se deben enfriar a 41 °F o menos en el plazo de 2 horas	Enfríe inmediatamente los alimentos PHF (TCS) a 41 °F o menos en el plazo de 1 hora	
4 horas	Enfríe inmediatamente los alimentos PHF (TCS) a 41 °F o menos en el plazo de 1 hora	Los alimentos PHF (TCS) no se pueden vender. DESTRUYA la comida.*	
5 horas o más	Los alimentos PHF (TCS) no se pueden vender. DESTRUYA la comida.*		

*Si el lugar se desalojó durante el apagón, al regresar el equipo de almacenamiento puede estar funcionando perfectamente y la comida puede estar a la temperatura adecuada. Sin embargo, si no se puede verificar la duración del apagón y la temperatura más alta de la comida, toda la comida potencialmente peligrosa se debe desechar.

Áreas clave que debe tener en cuenta para volver al funcionamiento normal cuando se restablezca el suministro eléctrico

- Se restablecieron por completo los servicios de electricidad, agua potable o gas.
- Todos los interruptores se reajustaron correctamente según fue necesario.
- Todos los equipos e instalaciones funcionan correctamente, incluyendo: iluminación, refrigeración (temperatura de funcionamiento de 41 °F o menos), mantenimiento de calor, ventilación, suministro de agua, bombas de aguas residuales, calentadores de agua, baños, lavavajillas y lavamanos.
- Limpieza y desinfección de las superficies, el equipo y los utensilios que estaban en contacto con la comida antes de reanudar las operaciones de manipulación de alimentos. Esto incluye los depósitos de las máquinas de hielo en las que se haya derretido el hielo durante la interrupción.
- Lavar todas las tuberías de agua, cambiar los filtros, etc.

Eliminación de comida

Los pequeños volúmenes de comida pueden desnaturalizarse (como con cloro, un detergente u otro producto de limpieza para que no se puedan usar) o, alternativamente, destruirse y depositarse en un contenedor de basura exterior para retirarlos. Para desechar grandes volúmenes de comida, la empresa debe comunicarse con una compañía de eliminación de residuos para transportarlos inmediatamente a un vertedero autorizado.