

QUÉ HACER DURANTE LOS CORTES DE LUZ



Una guía para establecimientos de alimentos

Los cortes de luz pueden ser causados por tormentas, desastres naturales, incendios o planeados por una compañía de servicios públicos para realizar trabajos de mantenimiento o para otros propósitos. La pérdida de energía eléctrica puede poner en riesgo la salud y seguridad en los establecimientos de alimentos. En caso de un corte de luz, esto es lo que debe hacer:

LA
SEGURIDAD
ES LO MÁS
IMPORTANTE

Establecimientos de alimentos



- Interrumpa las operaciones hasta que vuelva la energía eléctrica.
- Inspectores de salud ambiental pueden visitar el área afectada para verificar que su establecimiento haya cesado las operaciones.
- Si las puertas del refrigerador y el congelador no se abren, se pueden mantener temperaturas seguras para los alimentos por debajo de los 40 °F durante varias horas. La cantidad de tiempo depende de la temperatura ambiente del aire, de qué tan bien esté aislado el refrigerador y de la temperatura que tenía antes del corte de luz.
- Cuando vuelva la electricidad, tenga en cuenta la cantidad de tiempo que duró el corte y verifique la temperatura de los alimentos para determinar si sus alimentos siguen siendo seguros.
- Si los alimentos perecederos permanecen por encima de los 40 °F por más de dos horas, deséchelos.
- ¡CUANDO TENGA DUDAS DESÉCHELO!