



Guía para una pérdida de energía

Para establecimientos de alimentos



Leyes y normas aplicables

Los establecimientos de alimentos deben cumplir con regulaciones específicas para garantizar la seguridad alimentaria durante una pérdida de energía. Las regulaciones clave incluyen:

- **Código alimentario de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) sección 8-404.11** – Esta sección describe los requisitos para operar durante emergencias, incluidos los cortes de energía (apagones). Enfatiza la necesidad de prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos y garantizar prácticas seguras de manipulación de alimentos.
- **15A NCAC 18A .2600** – Reglas que rigen el saneamiento de los establecimientos de servicios de alimentos, que sirven como base reguladora para las operaciones de servicios de alimentos en Carolina del Norte.
- **NCGS 130A-23, NCGS 130A-248** – Estatutos generales de Carolina del Norte, que establecen los requisitos legales para que todos los establecimientos de alimentos tengan un permiso para operar y proporcionan las condiciones bajo las cuales se puede suspender un permiso (peligro inminente).

Procedimientos durante una pérdida de energía

Inmediatamente después de experimentar un apagón, los establecimientos de alimentos deben seguir estos procedimientos para proteger la seguridad alimentaria:

- **Evalúa la refrigeración**
 - Revisa la temperatura de los alimentos refrigerados. Utiliza termómetros calibrados para evaluar la temperatura interna de los alimentos con control de tiempo/temperatura para alimentos seguros (TCS, por sus siglas en inglés).
 - Prioriza la evaluación de artículos de alto riesgo como carne, aves, mariscos, productos lácteos y verduras cocidas.
- **Evalúa la cocción**
 - Interrumpe todas las operaciones de cocción inmediatamente si la pérdida de energía impide la cocción y el control de temperatura adecuados.
 - Los alimentos que estén parcialmente cocidos y no puedan cocinarse completamente a temperaturas seguras deben desecharse.
- **Lávate las manos**
 - Asegúrate de que haya instalaciones adecuadas para el lavado de manos. Si el apagón afecta el suministro de agua o el calentamiento de agua, proporciona una fuente de agua alternativa y un desinfectante para la higiene de las manos. Usa agua potable (segura para el consumo humano), si está disponible, o agua embotellada.
- **Suspende las operaciones si no es seguro:**
 - Si las condiciones se vuelven inseguras (por ejemplo, falta de control de la temperatura, iluminación o ventilación inadecuadas, incapacidad para mantener la higiene), interrumpe las operaciones de inmediato. La salud y la seguridad tanto de los empleados como de los clientes son primordiales.

Plan de Operaciones de Emergencia

Un plan de operaciones de emergencia bien definido es crucial para manejar los apagones de manera efectiva. El plan debería incluir:

- **Energía de respaldo**
 - Si es posible, ten una fuente de energía de respaldo (por ejemplo, un generador) para mantener la refrigeración, la iluminación y el equipo esencial durante un apagón.
 - Asegúrate de que el generador reciba mantenimiento adecuado y se pruebe con regularidad.
- **Control de la temperatura de los alimentos**
 - Vigila continuamente la temperatura de los alimentos refrigerados y congelados. Mantén un registro detallado de las lecturas de temperatura.
 - El Código Alimentario de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) establece que los alimentos refrigerados deben mantenerse a 41° F (5° C) o menos. Los alimentos congelados deben permanecer congelados.
- **Protocolos de eliminación**
 - Establece protocolos claros para la eliminación de alimentos inseguros. Desecha cualquier alimento con control de tiempo/temperatura para alimentos seguros (TCS) que haya estado por encima de 41° F (5° C) durante más de 4 horas.
 - Etiqueta y separa claramente los alimentos destinados a la eliminación para evitar su uso accidental.
- **Iluminación y ventilación alternativas**
 - Ten un plan para proporcionar iluminación alternativa (por ejemplo, linternas, linternas alimentadas por baterías) para mantener la visibilidad.
 - Asegura una ventilación adecuada para evitar la acumulación de humos u olores.
- **Plan de comunicación**
 - Establece un plan de comunicación para notificar al personal y a los clientes sobre el corte de energía y cualquier cambio operativo.

Requisitos para la reapertura

Antes de reanudar las operaciones después de un apagón, los establecimientos de alimentos deben asegurarse de lo siguiente:

- **Restauración de la energía**
 - Confirma que la energía se ha restaurado por completo y que todos los sistemas funcionan correctamente.
- **Verificación de temperatura**
 - Verifica la temperatura de todos los alimentos refrigerados y congelados. Desecha cualquier alimento que se haya mantenido a temperaturas inseguras.
- **Eliminación de alimentos inseguros**
 - Desecha todos los alimentos TCS que hayan estado por encima de 41° F (5° C) durante más de 4 horas. Documenta la eliminación de estos alimentos.
- **Limpieza y desinfección**
 - Limpia y desinfecta a fondo todas las superficies, equipos y utensilios en contacto con alimentos.
 - Presta especial atención a las áreas que pueden haberse visto afectadas por el apagón, como refrigeradores y congeladores.
- **Aprobación del Departamento de Salud**
 - Ponte en contacto con tu departamento de salud local para informarles sobre el apagón y las medidas adoptadas para garantizar la seguridad alimentaria.
 - Obtén la aprobación del departamento de salud antes de reabrir al público. Es posible que se requiera una inspección para garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria.