Umair A. Shah, M.D., M.P.H.
Executive Director
2223 West Loop South
Houston, Texas 77027
Tel: (713) 439-6000
Fax: (713) 439-6080

Harris County
Public Health
Building a Healthy Community

Michael Schaffer, M.B.A.
Division Director
Environmental Public Health
101 South Richey, Suite G
Pasadena, TX 77506
Tel: (713) 274-6300
Fax: (713) 274-6375

Seguridad de los Alimentos Después de un Apagón o la Pérdida de Electricidad

Alimentos almacenados en las unidades de refrigeración

• Deseche o tire todo tipo de alimento que se echen a perder sin refrigeración, por ejemplo: carnes, aves, pescado, huevos y sobras. Tire estos tipos de alimentos si ha perdido electricidad por cuatro horas o más.

Alimentos almacenados en los congeladores (frisados)

• Un congelador completamente lleno de alimentos mantendrá su temperatura aproximadamente por 48 horas, si la puerta del congelador se mantiene cerrada – un congelador que está lleno por la mitad, mantendrá su temperatura por 24 horas.
• Si la temperatura del congelador es de 41° F o menos, los alimentos estarán seguros y probablemente estarán frisados o congelados. Si no hay un termómetro en la unidad, revise la temperatura de cada paquete. Si los alimentos tienen cristales de hielo o si la temperatura es de 41 ° F o menos, será seguro regresar los alimentos al congelador o cocinarlos. El recongelar estos alimentos será un asunto de calidad y no de seguridad de alimentos.

La manera correcta para desechar alimentos

• Cualquier líquido que NO sea grasa, aceites o gorduras, se pueden tirar en el drenaje. **Precaución:** hay posibilidad de que su establecimiento sufra problemas de drenaje si su establecimiento pierde electricidad.
• Grasas, aceites y gorduras – colóquelas en un contenedor aprobado para guardar grasa o colóquelas en un contenedor con tapa y contacte la compañía para desechos de grasa para que recojan su contenedor con grasa.
• Pequeñas cantidades de alimentos – destruya los alimentos por medio de ponerles algún producto químico como cloro y póngalo en un bote de basura con tapa que se encuentre fuera del establecimiento. Si la basura no está siendo recogida en su horario normal y se sabe que la compañía se retrasaran en recoger la basura, coloque los alimentos en un contenedor con tapadera, coloque un letrero que indique que el producto “no se puede vender o consumir” y colóquelos en el refrigerador separado de los otros alimentos, hasta que los pueda tirar correctamente.
• Grandes cantidades de alimentos – almacénelos en un bote de basura con tapadera en un lugar seguro hasta que los pueda tirar correctamente.
• Enormes Cantidades de alimentos – llévelos a un basurero local Tipo 1

Basurero Local Tipo 1 (Type 1 Landfield)

Landfill	Company	Address	County
McCarty Road	Allied	5757 A Oates	Harris
Atascocita	Waste Management	3623 Wilson Rd.	Harris
Blue Ridge	Allied	2200 FM 521	Fort Bend
Baytown	Waste Management	FM 1405, just north of FM 2354	Chambers
Security	Waste Management	19248 Hwy 105	Montgomery

Umair A. Shah, M.D., M.P.H.
Executive Director
2223 West Loop South
Houston, Texas 77027
Tel: (713) 439-6000
Fax: (713) 439-6080

Harris County
Public Health
Building a Healthy Community

Michael Schaffer, M.B.A.
Division Director
Environmental Public Health
101 South Richey, Suite G
Pasadena, TX 77506
Tel: (713) 274-6300
Fax: (713) 274-6375

Agua

• Hasta que su distrito de agua declare que el agua está segura para consumir, solo se debe usar agua embotellada o agua que ha sido hervida por lo menos por un minuto. Agua embotellada o hervida debe de usarse pare la preparación de los alimentos, lavarse las manos y para beber.

• Use utensilios y cubiertos desechables o un desinfectante aprobado para los trastes después de lavar y enjuagar (1/3 taza de cloro por 5 galones de agua). La secuencia debe de ser lavar, enjugar y desinfectar. Solo se permite uso de máquinas para lavar los trastes si el agua alcanza un mínimo de 212°F.

Hielo

• Establecimientos que estén bajo una advertencia de hervir el agua no deben de preparar hielo.
• Compre hielo de un proveedor aprobado.
• Deseche todo el hielo almacenado en el establecimiento. Desinfecte la máquina de hielo siguiendo las recomendaciones y procedimientos de la compañía de él fabricante.

¿Cuando puedo abrir?

Un establecimiento que sirve alimentos puede resumir operaciones si cumplen con los siguientes requisitos:

- Alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad (carne, pollo, pescado, leche, etc.) que no se han mantenido a 41°F o menos se desechan.
- La electricidad está completamente restablecida.
- El agua fría y caliente esta restablecida con suficiente presión para lavarse las manos, limpiar y desinfectar el equipo.
- Baños estén funcionado adecuadamente.

• El establecimiento no tiene daños estructurales que puedan causar contaminación a la comida o superficies que tienen contacto con la comida.

Si usted desea reanudar sus operaciones de servicio de comida y no cumple con toda las condiciones estipuladas, por favor consulte con el departamento de salud pública del condado de Harris al 713-274-6300. La operación parcial puede ser posible.

8/2017