

QUÉ HACER EN CASO DE CORTE DE LUZ



Todos los establecimientos de alimentos tienen que hacer lo siguiente:

1 Parar la operación

- Esto significa: no preparar ni servir alimentos.
- Registrar la hora del corte de luz.

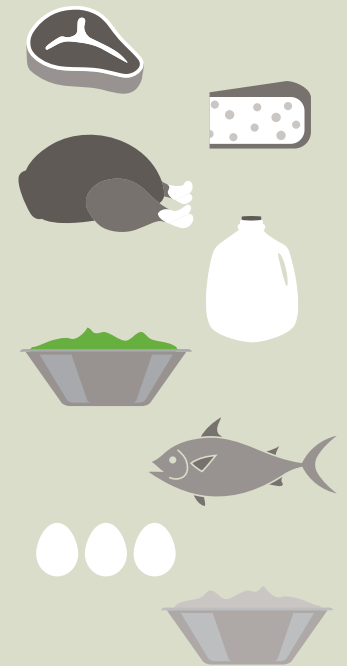


2 Mientras la luz está cortada

- Verificar la temperatura de los alimentos potencialmente peligrosos (PHF, potentially hazardous food).
 - Los alimentos PHF cuya temperatura sea 41 °F o menos al momento del corte deben mantenerse fríos.
 - Los alimentos PHF cuya temperatura esté entre los 42 °F y los 135 °F al momento del corte deben tirarse.
- Colocar bolsas de hielo en refrigeradores y congeladores.
- Mantener cerradas las puertas de los refrigeradores y congeladores.



Los alimentos PHF incluyen alimentos ricos en proteínas (carne de res, carne de ave, pescado, huevos, lácteos, quesos), arroz cocido, frijoles, papas, pasta, vegetales, ensaladas de papa o pasta, natilla o pudín y vegetales de hoja verde frescos.



3 Cuando vuelva la luz

- Verificar el funcionamiento de lo siguiente:
 - ✓ Refrigeradores y congeladores
 - ✓ Agua potable caliente y fría
 - ✓ Sistemas para mantener alimentos calientes
 - ✓ Sistemas de ventilación
 - ✓ Equipo de cocina
- Los alimentos congelados que siguen sólidos se pueden guardar.

Guía sobre la temperatura de los alimentos fríos y el tiempo transcurrido

Tiempo	De 42 °F a 45 °F	De 46 °F a 55 °F	56 °F o más
De 0 a 4 horas	Se puede vender	Enfriar inmediatamente a 41 °F	Recalentar a 165 °F
De 4 a 12 horas	Se puede vender	Enfriar inmediatamente a 41 °F	El PHF no se puede vender y se debe tirar
Más de 12 horas	Enfriar inmediatamente a 41 °F	El PHF no se puede vender y se debe tirar	El PHF no se puede vender y se debe tirar

Comunicarse con Public Health (Departamento de Salud Pública) si tiene preguntas y para obtener la aprobación para volver a abrir: **206-263-9566**

Consulte el dorso para ver instrucciones más detalladas.

INSTRUCCIONES DETALLADAS DE PROCEDIMIENTOS EN SITUACIONES DE CORTE DE LUZ

Todos los establecimientos que sirven o venden alimentos deben hacer lo siguiente cuando se corte la luz:

Llame a Public Health para obtener la aprobación o si tiene preguntas: 206-263-9566.

Los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) incluyen alimentos ricos en proteínas (carne de res, carne de ave, pescado, huevos, lácteos, quesos), arroz cocido, frijoles, papas, pasta, vegetales, ensaladas de papa o pasta, natilla o pudín, vegetales de hoja verde frescos y otros alimentos similares.

1 Parar la operación

Durante el corte de luz, el establecimiento debe permanecer cerrado. Registre la hora del corte de luz.



Parar toda preparación de comida

2 Mientras la luz está cortada

- Verificar la temperatura de los alimentos PHF.
 - Los alimentos PHF cuya temperatura sea 41 °F o menos al momento del corte deben mantenerse fríos.
 - Los alimentos PHF cuya temperatura esté entre los 42 °F y los 135 °F al momento del corte deben tirarse.
- Colocar bolsas de hielo en los congeladores. El hielo seco no debe usarse en espacios reducidos. Mantenga cerradas las puertas de los refrigeradores y congeladores en todo momento.
- **No coloque comida caliente en refrigeradores o congeladores.** Tire todos los alimentos PHF cuya temperatura sea inferior a 135 °F después de 4 horas. Si la luz vuelve dentro de las 4 horas, recaliente la comida a 165 °F.



3 Cuando vuelva la luz

Siga estas pautas antes de volver a abrir el establecimiento:

Manipulación y desecho de los alimentos PHF: use un termómetro digital limpio y desinfectado para identificar los alimentos PHF cuya temperatura supere los 41 °F. Consulte la tabla que se encuentra en el anverso para obtener pautas sobre cómo manipular y cuándo tirar los alimentos PHF. Si no conoce el tiempo transcurrido, deséchelos. Si tiene dudas, deséchelos.

Alimentos congelados: si el alimento sigue en estado sólido y no hay evidencia de descongelamiento, como líquido, manchas, descomposición o daños en el empaque, puede guardarlo. Si no, tírelo.

Check the following systems:



Ventilación: la ventilación mecánica debe funcionar antes de comenzar las operaciones de cocina.



Mantenimiento de la comida caliente: los equipos para mantener la comida caliente



Refrigeración: los refrigeradores se deben mantener a una temperatura de 41 °F o menos.



Agua: el agua caliente de la llave debe estar por lo menos a 100 °F.



TENGA CUIDADO

NO USE: equipos de cocina a carbón, leña o gas o generadores portátiles en espacios cerrados