

Charla de comida de primera línea



Un boletín presentado por el Programa de Alimentos e Instalaciones de Salud Ambiental del Condado Union



Seguridad Alimentaria Después de un Corte de Energía/Corte de Servicio de Agua

A medida que entramos en los meses de primavera y verano, las condiciones climáticas más cálidas tienen el potencial de traer tormentas severas a nuestra área. Desafortunadamente, el clima extremo puede provocar cortes de energía inesperados, interrupciones del agua e inundaciones.

Entonces, ¿qué deben hacer los operadores de servicios de alimentos cuando se enfrentan a cualquiera de estas emergencias?

8-404.11 del Manual del Código de Alimentos de Carolina del Norte establece que

“... el TITULAR DEL PERMISO interrumpirá inmediatamente las operaciones y notificará a la AUTORIDAD REGULADORA si pudiera existir un PELIGRO INMINENTE PARA LA SALUD debido a una emergencia como un incendio, inundación, interrupción prolongada del servicio eléctrico o de agua, rebose de AGUAS RESIDUALES, u otra circunstancia que pueda poner en peligro la salud pública.”

Planifique con Anticipación

- Lleve control regularmente de las temperaturas de todos los refrigeradores/ congeladores.
- Antes de una gran tormenta, congele cualquier alimento que no se necesite de inmediato y verifique que todos los alimentos/artículos de un solo servicio se trasladen a estantes de almacenamiento más altos.
- Actualice la información de contacto de su [inspector de salud local](#) y de las autoridades públicas locales de agua y electricidad.



Cuándo Cerrar

Comuníquese con su [inspector de salud local](#) para obtener orientación si ocurre lo siguiente en su establecimiento:

- Sin luz y/o agua
- Presión insuficiente para limpiar y/o lavarse las manos
- Rebose de aguas residuales o daño al sistema séptico
- Daños a las paredes o al techo que pueden causar la contaminación de los alimentos (p. ej., incendios o inundaciones)
- Aguas de inundación presentes dentro del establecimiento de comida
- [Inundación de agua de pozo en el sitio](#)

Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union

Después de un Corte de Energía

- Deseche los alimentos potencialmente peligrosos que hayan estado fuera de temperatura durante más de 4 horas
- Limpiar/desinfectar a fondo el equipo, los utensilios y las superficies en contacto con los alimentos después de cualquier daño por tormenta/inundación
- Deseche los alimentos o los utensilios desechables que entraron en contacto con el agua de la inundación
- Mantenga las puertas del refrigerador y del congelador cerradas el mayor tiempo posible durante un corte de energía.

Después de una Interrupción del Agua

- Siga las instrucciones de su municipio de agua local antes de usar agua
- Enjuague las tuberías/grifos/fuentes de agua corriente con agua fría durante 5 minutos
- Vacíe todas las máquinas de hielo y los dispensadores automáticos de bebidas
- Enjuague, limpie y desinfecte todo el equipo con conexiones de tuberías de agua de acuerdo con las especificaciones del fabricante del equipo (por ejemplo, máquinas de bebidas mezcladas, urnas de café/té, máquinas de hielo, lavavajillas)
- Enjuague el calentador de agua según las instrucciones del fabricante

Consulte la [Lista de verificación de operaciones de emergencia para establecimientos de servicio de alimentos](#) para obtener información adicional sobre la respuesta a emergencias.

NO:

- Confíe en la vista o el olfato para determinar si los alimentos son seguros
- Pruebe los alimentos que han sido contaminados para determinar si son seguros
- Guarde los alimentos que se hayan mojado con las aguas de la inundación
- Use cualquier agua potencialmente contaminada para hielo, bebidas de fuente o productos para lavar legumbres
- Corra el riesgo de servir comida o usar utensilios que puedan haber sido contaminados
- Done alimentos que hayan sufrido abuso de temperatura o que hayan sido contaminados de otra manera



Estrategias para Enfriar Lotes Grandes de Alimentos Calientes

Un inspector observa una olla grande de frijoles en la cámara frigorífica entre 44 y 58 °F. La persona a cargo le dice al inspector que los frijoles se cocinaron la noche anterior, que se enfriaron parcialmente en la olla sobre el mostrador y que luego se trasladaron a la cámara frigorífica para completar el proceso de enfriamiento durante la noche.

Este escenario a menudo se convierte en una realidad en los establecimientos de alimentos que no practican métodos seguros de enfriamiento.

El Código de Alimentos de Carolina del Norte requiere que los alimentos TCS calientes se enfríen en dos etapas:

Etapas:
Etapa 1: **135°F a 70°F dentro de un espacio de 2 horas**

Etapa 2: **70°F a 41°F dentro de un espacio de 4 horas**

El "reloj de tiempo de enfriamiento" comienza cuando cualquier parte de los alimentos cocidos/calentados desciende por debajo de los 135°F. Los alimentos deben enfriarse por completo a 41°F o menos en un **total de 6 horas**. De lo contrario, la comida debe desecharse en la basura.

Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union

¿Por qué la comida debe alcanzar los 70°F en 2 horas?

Los alimentos en este rango pueden hacer que las bacterias peligrosas se dupliquen en tan solo 20 minutos. Así que cuanto más rápido pase la comida a través de este rango de temperatura, mejor. Por esta razón, es una buena práctica desechar los alimentos que no alcanzan los 70°F o menos en 2 horas.

El método de enfriamiento que utilice depende del tipo y la cantidad de alimentos que esté enfriando.

Mejores prácticas para enfriar grandes lotes de alimentos calientes:

Paso 1

Comience liberando calor separando grandes lotes de alimentos en recipientes metálicos poco profundos de no más de 4 pulgadas de profundidad.

- Siempre se deben usar recipientes de metal porque transfieren el calor más rápido que los de plástico.

Paso 2

Una vez que la temperatura de los alimentos caiga por debajo de los 135°F, comience a enfriar activamente los alimentos a 70°F usando alguno de estos métodos:

- Lleve los recipientes a la cámara frigorífica/congeladora, dejando los alimentos descubiertos o ligeramente cubiertos.
- Coloque los recipientes en recipientes más grandes con agua helada, revolviendo con frecuencia (el nivel del agua helada debe estar al mismo nivel o por encima del nivel de los alimentos)
- Agregue hielo como ingrediente (por ejemplo: sopas, pasta)

Paso 3

Verifique la temperatura interna después de 30 minutos. Registre la hora y la temperatura en un [registro de enfriamiento](#).

Paso 4

Verifique la temperatura interna alrededor de 30 minutos más tarde y registre la hora/temperatura en el [registro de enfriamiento](#).

Paso 5

Use el [Active and Ambient Cooling Calculator](#) e ingrese sus tiempos y temperaturas (haga clic en "Expand All" para acceder a la calculadora).

- Si el cuadro de respuesta es verde, la comida se está enfriando lo suficientemente rápido como para alcanzar los 70 °F en 2 horas.
- Si el cuadro de respuesta es rojo, debe ajustar su método de enfriamiento para aumentar rápidamente la transferencia de calor.

Paso 6

Coloque los recipientes de alimentos del mostrador a un refrigerador/congelador para continuar enfriando a 41°F en 4 horas.

- Deje los recipientes de los alimentos descubiertos o ligeramente cubiertos.
- No coloque los alimentos que se están enfriando adentro del tope de preparación (prep top en inglés) o de enfriadores con cajones refrigerados (refrigerated drawer coolers en inglés)
- No transfiera los alimentos que se están enfriando a otros recipientes hasta que alcancen los 41°F o menos.

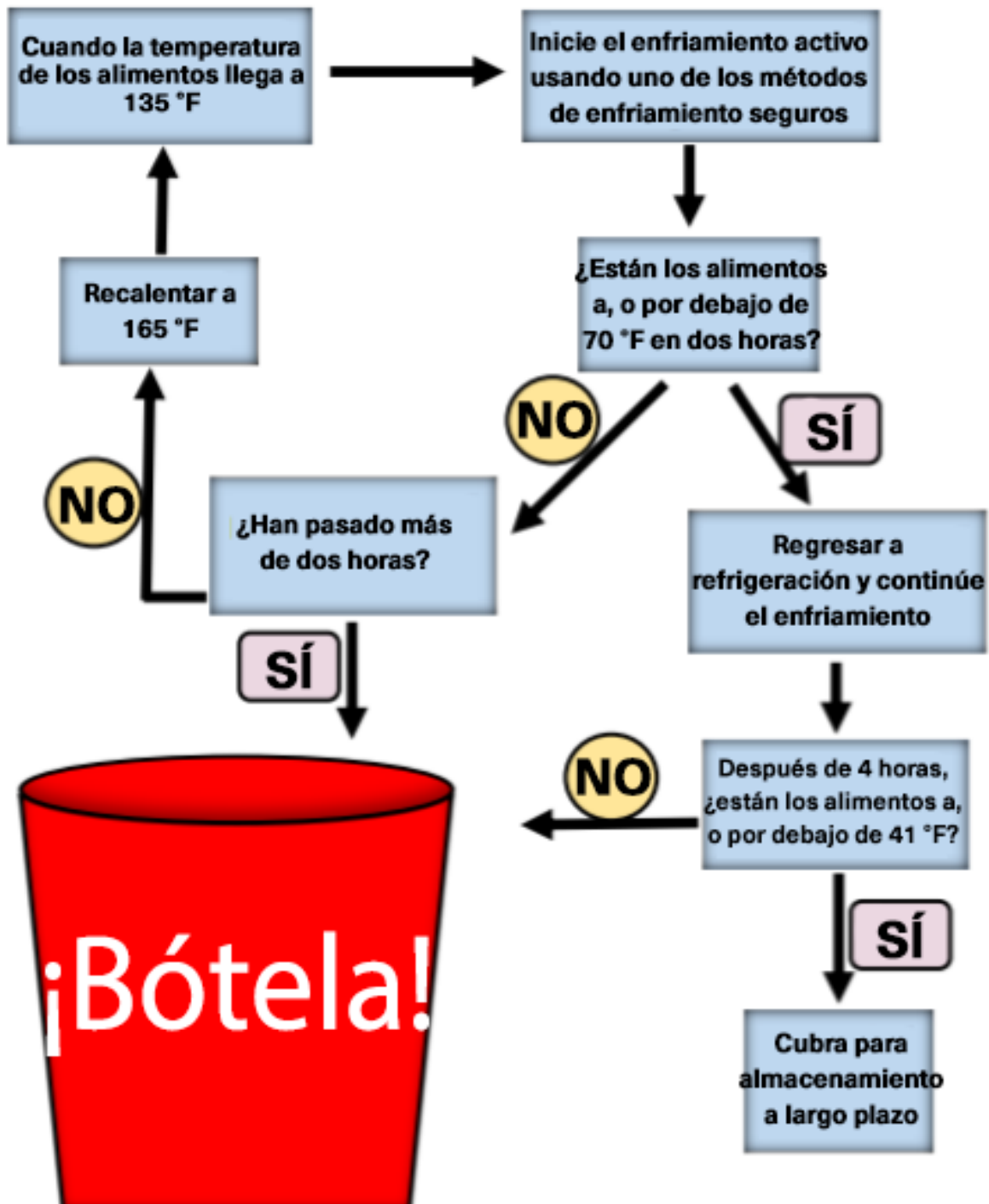
Paso 7

Verifique que la comida se haya enfriado por completo a 41°F o más bajo en un total de 6 horas (si es posible).

Para obtener información adicional sobre el proceso de enfriamiento de dos pasos, consulte el Proceso de Enfriamiento de Dos Pasos adjunto.

Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union

Proceso de Enfriamiento de Dos Pasos para Alimentos Calientes



El Departamento de Salud Ambiental del Condado Union Ahora Ofrece Sesiones Internas de Capacitación para Empleados



El programa de Instalaciones y Alimentos del Departamento de Salud Ambiental del Condado Union ahora ofrece sesiones internas de capacitación sobre seguridad de alimentos. Estas sesiones se centrarán en los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y la información necesaria para reducir estos riesgos.

Los temas de discusión serán:

MALA HIGIENE PERSONAL

- Prácticas adecuadas de lavado de manos (cuándo, dónde y por qué)
- Uso adecuado de desinfectante de manos
- Uso adecuado de guantes
- Salud del empleado
- Plan de limpieza de vómito/diarrea

TEMPERATURAS DE COCCIÓN INADECUADAS

- Requisitos de asesoramiento al consumidor

ALIMENTOS DE FUENTES NO SEGURAS

- Proveedores aprobados
- Recepción de alimentos

TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO INADECUADAS

- Temperaturas frías/calientes requeridas
- Procedimientos de monitoreo/acciones correctivas
- Procedimientos de enfriamiento
- Procedimientos de recalentamiento
- Termómetros de refrigerador
- Calibración de termómetros para alimentos

EQUIPO CONTAMINADO

- Organización de lavabo de 3 compartimientos
- Potencia del desinfectante y temperatura óptima
- Operación de máquina lava platos mecánica/química
- Frecuencia de limpiado/desinfección

Contactar a Stacy Hatley a través de stacy.hatley@unioncountync.gov para más información sobre cómo registrarse.

Salud Ambiental del Condado Union

500 N. Main St. Suite 47
Monroe, NC 28112

Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union

