

# 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.



### 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.

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.



## 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