

# Seguridad Alimentaria durante un Apagón de Energía

## Food Safety During a Power Outage

### OPERACIÓN Y RESPUESTA

### OPERATION AND RESPONSE

#### Spanish

##### Pasos a seguir

1. Deje de operar de inmediato si existe una amenaza o peligro para la salud o si no se puede garantizar la seguridad alimentaria.
2. Registre la hora de inicio y la duración del apagón o corte de energía.
3. Verifique y registre regularmente las temperaturas de control de tiempo y temperatura para seguridad alimentaria (TCS) durante el apagón o corte de energía.
4. Utilice su registro de temperatura y tiempo para calcular cuánto tiempo estuvo la comida TCS en la zona de peligro de la temperatura.
5. Compare su registro con las guías y especificaciones para mantenimiento del calor y del frío de la [Conferencia sobre Protección de Alimentos y el Plan de Acción de Emergencia para los Establecimientos de Venta al Detal de Alimentos \(Conference for Food Protection – Emergency Action Plan for Retail Food Establishments\)](#) para determinar qué es lo que debe desechar. Contacte a su inspector si necesita ayuda.

##### Zona de peligro de la temperatura

El rango de temperatura dentro del que se desarrollan más las bacterias que causan enfermedades en los alimentos TCS se conoce como la zona de peligro de la temperatura.

- La zona de peligro de la temperatura oscila entre 41°F y 135°F.
- Mantenga caliente la comida caliente y fría, la comida fría. Use siempre un termómetro para

#### English

##### Steps to take

1. Stop operating immediately if a significant threat or danger to health exists or food safety cannot be assured.
2. Record the start time and length of the power outage.
3. Check and record temperatures of time/temperature control for safety (TCS) food regularly during the power outage.
4. Use your temperature and time record to calculate how long TCS food was in the temperature danger zone.
5. Compare your record to the guidelines for hot and cold holding in the [Conference for Food Protection – Emergency Action Plan for Retail Food Establishments](#) to determine what to throw away. Contact your inspector for help.

##### Temperature danger zone

The temperature range at which disease-causing bacteria grow best in TCS food is called the temperature danger zone.

- Temperature danger zone is between 41°F and 135°F.
- Keep hot food hot and cold food cold. Always use a thermometer to check TCS food temperatures.

verificar la temperatura interna de los alimentos.

## Sugerencias de seguridad alimentaria

Mantenga cerradas las puertas del refrigerador y el congelador cuando no esté verificando la temperatura de la comida TCS.

Coloque hielo o hielo seco dentro de los refrigeradores y congeladores para mantener la comida TCS a 41°F, o menos, y la comida congelada en estado de congelación.

No coloque comida caliente en los refrigeradores o congeladores. Eso elevará la temperatura del aire interno.

Use hielo o baños de hielo para enfriar rápidamente lotes pequeños de comida.

Use fuentes no energéticas de calor, tales como fuego en latas y bandejas para mantener a 135°F, o más la comida TCS caliente.

## Food safety tips

Keep refrigerator and freezer doors closed when not checking TCS food temperatures.

Place ice or dry ice in refrigerators and freezers to help keep TCS food at or below 41°F and frozen food in a frozen state.

Do not add hot food to refrigerators or freezers. This will raise the internal air temperature.

Use ice or ice baths to rapidly cool small batches of food.

Use non-power sources of heat, such as chafing dishes with canned heat to maintain hot TCS food at 135°F or above.

## Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety \(https://www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](https://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

[Conference for Food protection Emergency Action Plan for Retail Food Establishments \(PDF\) \(http://www.foodprotect.org/media/guide/Emergency%20Action%20Plan%20for%20Retail%20food%20Est.pdf\)](http://www.foodprotect.org/media/guide/Emergency%20Action%20Plan%20for%20Retail%20food%20Est.pdf)

Minnesota Department of Health  
Food, Pools, and Lodging Services  
PO Box 64975  
St. Paul, MN 55164-0975  
651-201-4500  
[health.foodlodging@state.mn.us](mailto:health.foodlodging@state.mn.us)  
[www.health.state.mn.us](http://www.health.state.mn.us)

ENERO 2019

*Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.*

Minnesota Department of Agriculture  
Food and Feed Safety Division  
625 Robert Street N  
St. Paul, MN 55155-2538  
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI  
[mda.ffsd.info@state.mn.us](mailto:mda.ffsd.info@state.mn.us)  
[www.mda.state.mn.us](http://www.mda.state.mn.us)

JANUARY 2019

*To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000.*