



# County of Santa Cruz

## Health Services Agency - Environmental Health

701 Ocean Street, Room 312, Santa Cruz, CA 95060  
(831) 454-2022 TDD/TTY - Call 711 <http://www.scceh.org>  
[EnvironmentalHealth@santacruzcounty.us](mailto:EnvironmentalHealth@santacruzcounty.us)



### Proteja la Comida Durante Inundación

#### Corte de Energía:

- Suspenda toda la preparación de alimentos hasta que se restablezca la electricidad.
- Si las puertas de los refrigeradores y de los congeladores se mantienen cerradas, las temperaturas seguras de los alimentos se pueden mantener bajo 41 ° F (refrigerador frío) durante varias horas.
- Cuando se restablece la energía, la temperatura de todos los alimentos potencialmente peligrosos (pericibles) debe ser evaluada para determinar si se pueden consumir.
  - Si los alimentos pericibles están a 41 ° F o menos, se pueden consumir.
  - Use la tabla a continuación para determinar qué alimentos se pueden conservar cuando los alimentos están por encima de 41 ° F:

Término del Corte	Temperatura interna de comida pericible REFRIGERADA cuando regrese la electricidad		
	45°F o menos	46°F a 50°F	Sobre 50°F
0 a 2 horas	Los alimentos pueden ser consumidos	Enfrié los alimentos pericibles inmediatamente a 41°F o menos dentro de 2 horas	<b>No se puede consumir</b>
2 a 3 horas	Los alimentos pueden ser consumidos, pero tienen que enfriarse a 41°F o menos dentro de 2 horas	Enfrié los alimentos pericibles inmediatamente a 41°F o menos dentro de 1 hora	
4 oh más horas	Enfrié los alimentos pericibles inmediatamente a 41°F o menos dentro de 1 hora	<b>No se puede consumir</b>	
<b>Si la comida no se puede mantener fría como especifica arriba, no se puede vender</b>			
Término del Corte	Comida caliente peligrosa bajo la temperatura de 135°F cuando regrese la electricidad		
0 - 2 Horas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La comida puede ser consumida si es recalentada a 165°F y mantenida a 135°F o más</li> <li>2. La comida puede ser consumida si es enfriada a 41°F o menos dentro de dos horas después de regresar la electricidad, si la comida no se puede enfriar en menos de 2 horas, no se puede consumir</li> </ol>		
2 horas oh mas	<b>No se puede consumir</b>		

- Si no hay generadores disponibles para mantener la energía de los refrigeradores y congeladores durante un corte de luz prolongado, entonces todos los alimentos potencialmente peligrosos deben desecharse.

**¡SI TIENE DUDA, DESCÁRTELO!**

## **Inundación:**

- Si es posible, use sacos de arena y mueva todos los alimentos y equipos de almacenamiento de alimentos a elevaciones más altas para evitar que se dañen por el agua.
- Suspnda toda la preparación de alimentos.
- Deseche las cajas de jugo de cartón/leche/fórmula para bebés y los alimentos enlatados caseros si han estado en contacto con el agua de la inundación, ya que no se pueden limpiar y desinfectar de manera efectiva.
- Deseche cualquier alimento no impermeable al agua que pueda haber estado en contacto con el agua de la inundación.
  - **Los recipientes de alimentos no impermeables** al agua incluyen aquellos con tapones de rosca, tapas a presión, tapas extraíbles y tapas engarzadas.
  - **Los recipientes de alimentos impermeables al agua** incluyen alimentos preparados comercialmente sin daños en latas totalmente metálicas y "bolsas de retorta" (bolsas flexibles y estables de jugo o mariscos).
- **Deseche los alimentos en latas** dañadas que incluyan aquellas latas con hinchazón, fugas, pinchazos, agujeros, fracturas, oxidación profunda extensa o aplastamiento/abolladura que sea lo suficientemente grave como para evitar el apilamiento o apertura normal con un abrelatas manual tipo rueda.
- **Limpie y desinfecte** todas las áreas afectadas por las inundaciones en la instalación de alimentos (incluidos los alimentos enlatados recuperables) de la siguiente manera:
  1. Use agua potable,
  2. Lave con agua caliente y jabón,
  3. Enjuague con agua potable, y
  4. Desinfecte en una solución de 1 cucharada de cloro líquido sin perfume por galón de agua potable durante al menos 30 segundos.

## **Aviso de hervir agua:**

- **Si se emite un aviso de hervir agua, cierre el agua que se dirige** a las máquinas expendedoras, dispensadores de bebidas, fuentes de agua potable, sistemas de nebulización de productos, cafeteras y máquinas de hielo.
  - Use solo agua embotellada o agua hervida para lavarse las manos durante la limpieza
- **Cuando se levante el aviso de hervir agua,** enjuague las líneas y desinfecte todas las máquinas expendedoras, dispensadores de bebidas, bebederos, sistemas de nebulización de productos, cafeteras y máquinas de hielo.
  - Enjuague todos los grifos de los baños, la cocina, las estaciones de camareros y las fuentes de agua potable.
  - Limpie y desinfecte todos los accesorios, fregaderos y equipos conectados a las líneas de suministro de agua.
  - Limpie y desinfecte todos los platos, utensilios y áreas de trabajo.
- Inspectores de Salubridad pueden visitar el local para verificar que su instalación esté manejando alimentos de manera segura.

**Si el equipo se dañó y/o la estructura fue impactada críticamente, se puede requerir sumisión de planos y permisos para hacer arreglos o cambios antes de volver a dar servicio.**