



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



Proteja la Comida Perecedera Cuando se Corta La Luz

- 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 pericederos 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 pericederera 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	No se puede consumir
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	No se puede consumir	
Si la comida no se puede mantener fría como especifica arriba, no se puede vender			
Término del Corte	Comida caliente peligrosa bojo la temperatura de 135°F cuando regrese la electricidad		
0 - 2 Horas	<ol style="list-style-type: none"> 1. La comida puede ser consumida si es recalentada a 165°F y mantenida a 135°F o más 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 		
2 horas oh mas	No se puede consumir		

- 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.

¡ANTE LA DUDA, DESCÁRTALO!

- Si maneja un lugar de servicio de comida, un inspector de Salubridad puede visitar el local para verificar que su instalación está manejando alimentos de manera segura.