



DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH County of Riverside

INFORMATIONAL BULLETIN NO. 35-06-DES

DISTRICT ENVIRONMENTAL SERVICES DIVISION

MANEJO DE ALIMENTOS EN CASA DURANTE FALLAS DE ELECTRICIDAD

Durante la escasez de energía, el Sistema Independiente de California puede ordenar apagones. Las empresas de servicios públicos agrupan a los clientes por "bloques" a los cuales les apagan alazar la electricidad uno por uno. Este boletín se proporciona para ayudarle a mantener prácticas seguras de manejo de alimentos en su casa en caso de una falla de electricidad. La salud de su familia no necesita ser comprometida por alimentos sospechosos si usted sigue las medidas de seguridad apropiadas.

- Si la electricidad está apagada durante una hora o menos:
 - 1) Los alimentos que se conservan en refrigeradores o congeladores pueden seguir siendo seguros cuando el corte de energía es de corta duración.
 - Mantenga las puertas del refrigerador/congelador cerradas mientras la unidad esté apagada.
 - Mantenga los alimentos congelados juntos en el congelador.
- Si la electricidad está apagada por más de una hora:
 - 2) Los alimentos deberán ser evaluados y descartados si hay alguna duda sobre la seguridad de los alimentos.
 - Mantenga las puertas del refrigerador / congelador cerradas tanto como sea posible.
 - Agregue hielo limpio o hielo seco dentro de los refrigeradores/congeladores para extender los tiempos de almacenamiento en frío. (Nunca maneje hielo seco sin proteger sus manos, o inhale los vapores directamente)
 - Tenga un termómetro en su cocina para medir la temperatura de los alimentos.
 - Deseche los alimentos que hayan estado en la "Zona de Peligro", por encima de 41 ° F por más de 2 horas.
- ¡No se puede saber si un alimento lo enfermará por olor o apariencia!
 - Las bacterias pueden multiplicarse a un ritmo extremadamente rápido. Muchas bacterias dejan toxinas que no serán destruidas por el recalentamiento o el re-enfriamiento. Si usted tiene alimentos perecederos que han estado en la "Zona de Peligro" por más de 2 horas, lo mejor es tirar esa comida.

No se arriesgue con su salud o la salud de su familia.