

Seguridad alimentaria y los cortes de corriente de emergencia

Spanish

¿Qué es lo que se debe hacer para mantener los alimentos en buen estado?

- Lo más importante es tratar de mantener los alimentos fríos y congelados en un estado frío. Si los alimentos aún están fríos al tocarlos, menos de 5 grados Celsius, será seguro consumirlos.

Antes y después de un corte de corriente de electricidad

- Trate de mantener los alimentos fríos y congelados en un estado frío. Si los alimentos aún estuvieran fríos al tocarlos, menos de 5 grados Celsius, será seguro consumirlos.
- Una vez que los alimentos que deben de estar fríos y congelados ya no estuvieran fríos al tacto, 5 grados Celsius o temperatura más alta, se pueden mantener y consumir en un período de hasta cuatro horas y después deben de ser desechados, o si se tratara de carne cruda, deberá de ser cocinada y consumida.
- Coma alimentos calientes dentro de cuatro horas de calentarlos, de lo contrario tírelos.
- Si la corriente volviera cuando los alimentos congelados aún estuvieran fríos al tacto, menos de 5 grados Celsius, los alimentos estarán bien y podrán ser recongelados.

Lo que podrá hacer durante un corte de corriente de electricidad

- Traslade los alimentos del refrigerador a la congeladora.
- De tener bolsas de hielo, colóquelas debajo de las bolsas de alimentos y estantes que van en la congeladora y refrigeradores cuando el corte de corriente dura más de 1 hora.
- Colocar una manta de aislamiento sobre los alimentos fríos y congelados cuando sea posible.
- Sólo abra las puertas del refrigerador y congeladora cuando sea absolutamente necesario. De ese modo retendrá los alimentos y la temperatura de aire más fría por más tiempo.

Lista de control para el almacén de alimentos

Use la siguiente lista de control para estar seguro/a de que los alimentos que Ud. prepare estén en el mejor estado posible.

- Trate de mantener los alimentos fríos y congelados en un estado frío. Si los alimentos aún estuvieran fríos al tacto, menos de 5 grados Celsius, estarán seguros para el uso.
- Sólo abra la puerta del refrigerador y la congeladora cuando sea absolutamente necesario. De este modo mantendrá los alimentos y el aire de la temperatura más fríos por más tiempo.
- De tener bolsas de hielo, colóquelas debajo de los paquetes de alimentos y estantes en la congeladora y refrigerador si en caso hubiera corte de corriente por más de una hora.
- Coloque una manta de aislamiento sobre los alimentos fríos y congelados cuando sea posible.
- Una vez que los alimentos fríos y congelados dejaran de estar fríos al tacto, 5 grados Celsius o mayor temperatura, se podrán retener y consumir hasta cuatro horas después y después deben de ser desechados.
- De tener alimentos calientes dentro de cuatro horas de haberlos calentado deben de ser consumidos, de lo contrario tírelos.
- Si la corriente volviera cuando los alimentos congelados aún están fríos al tacto, menos de 5 grados Celsius, los alimentos estarán en buen estado para recongelar.

Publicado por: [Department of Human Services, Food Safety Unit](#)

Fecha de publicación: enero 2,006