



Noviembre 2008  
Volumen 6, Número 8

# El Reporte de Everclean

## Artículos de Interés Especial:

- Las interrupciones de suministro eléctrico
- Control de plagas las 24 horas los 7 días de la semana
- Superficies rayadas y las bacterias

## Las interrupciones de suministro eléctrico

Una interrupción del suministro eléctrico puede durar de un par de horas hasta un par de días. A continuación se presentan algunos métodos para mantener la seguridad de los alimentos y lo que es más importante, evitar que los comensales se intoxiquen.

Al interrumpirse el suministro eléctrico... Observe la hora en que se inició la interrupción y cancele todas las operaciones de cocinar. No coloque alimentos calientes en los refrigeradores o frigoríficos, ya que esto puede elevar la temperatura ambiente en el interior de los mismos. Periódicamente revise la condición de los empaques y la alineación de las puertas (especialmente cajones o gavetas en unidades de enfriamiento) para asegurar que se tiene un buen sellado. Deseche los productos alimenticios que están en proceso de cocinado, pero que aún no han logrado la temperatura final de cocinado. Mantenga los alimentos potencialmente peligrosos a 135°F o temperaturas superiores. Asegúrese de mantener cerradas las puertas de los refrigeradores y frigoríficos. Esto mantendrá más fríos los alimentos durante un periodo de tiempo más largo. Si la interrupción del suministro eléctrico dura menos de dos horas, los alimentos se podrán consumir sin peligro de intoxicación. En la sección del refrigerador: empaque la leche, otros

productos lácteos, carnes, pescado, salsas de carne y sobrantes de alimentos perecederos en envases de enfriamiento (las cajas de Styrofoam (espuma de estireno) funcionan muy bien) rodeados de hielo. Deseche todo alimento perecedero que ha estado a temperaturas superiores a 40°F durante dos horas. Si la interrupción dura más de dos horas, los alimentos se mantendrán seguros durante 48 horas en un frigorífico lleno y 24 horas en un congelador a medio llenar.

Al restaurarse el suministro eléctrico . . .

Revise las temperaturas de los alimentos con un termómetro de alimentos antes de cocinar o ingerir para asegurar que están a 40°F o menos. Si se tiene un termómetro en el interior del frigorífico, verifique la lectura al reiniciarse el suministro eléctrico. Si se tiene una temperatura de 40°F o inferior y/o contiene cristales de hielo, los alimentos están en buen estado y se pueden volver a congelar. Si no se tiene un termómetro en el frigorífico, se debe evaluar por separado cada alimento. Nunca pruebe los alimentos para determinar su seguridad y no dependa de su aspecto u olor. Deseche todo alimento perecedero con lecturas de temperatura superiores a 40°F o que han tenido contacto con líquidos de carnes crudas.

## Control de plagas las 24 horas los 7 días de la semana

Hay tres factores que son de importancia crítica para controlar problemas de plagas:

### 1. Incrementar las inspecciones y el monitoreo:

*Durante la producción:*

- Utilizar medidas mecánicas de control:
  - aspiradoras
  - trampas
  - trampas de pegamento
  - otros tratamientos que no usan pesticidas o plaguicidas
- Revisar que no hayan "viajeros indeseables" en las entregas. Recomendar que al recibir la entrega, las frutas y verduras sean sacadas de los envases de cartón; ver que no contengan moho o producto podrido, y que las frutas y verduras sean colocadas en recipientes transparentes de plástico para mayor visibilidad. Se podrán desechar los envases de cartón.

*Una vez cerrado el establecimiento:*

- Inspeccionar y verificar si hay plagas debajo de la línea de producción
- Abrir los equipos y revisar si hay evidencias de plagas
- Utilizar herramientas para cebar gel en grietas y hendiduras, o productos de expulsión de cucarachas

### 2. Documentación detallada de las inspecciones:

- Documentar toda plaga encontrada en el establecimiento
- Documentar otras actividades que facilitan la presencia de plagas (problemas sanitarios)

### 3. Comunicación energética

- Proporcionar actualizaciones frecuentes sobre las actividades de control de plagas
- Programar rápidamente el tratamiento en una sección del establecimiento

## Superficies rayadas y las bacterias

La limpieza constante con abrasivos y los daños por impacto pueden causar que las superficies de trabajo contengan estrías o surcos que albergan bacterias. Estas estrías permitirán que penetre una gran cantidad de partículas de alimentos en su interior que pueden sobrevivir los procedimientos de limpieza industrial. Esto puede dar lugar a la contaminación de los alimentos con bacterias patógenas. De acuerdo con la Manchester Metropolitan University, "Los diminutos montos de suciedad son suficientes para proporcionar nutrientes y un sitio donde las bacterias contaminantes pueden sobrevivir el proceso de limpieza, lo cual conduce posteriormente a la contaminación de alimentos". Es importante mantener todas las superficies de contacto limpias y sin estrías o surcos.

Dirigir todos los comentarios y preguntas a [info@evercleanservices.com](mailto:info@evercleanservices.com).

Everclean Services

Teléfono:  
(877) 532-5326  
(818) 874-1290

Fax:  
(818) 865-0465

Correo Electrónico:  
[info@evercleanservices.com](mailto:info@evercleanservices.com)