



Guía para los Centros de Distribución de Alimentos en caso de desastre

| | |
|--|--|
| Contexto | Durante cualquier tipo de desastre imprevisto, es necesario proporcionar alimentos para ayudar a la comunidad. Los centros de distribución de alimentos suelen depender de voluntarios que ayudan a preparar y repartir los alimentos. Es importante que los alimentos se manejen adecuadamente y se sirvan al público de forma segura. Ya que es posible que haya limitación de recursos, tales como refrigeradores de alimentos o unidades de conservación en caliente, se pueden utilizar controles de salud pública alternativos para prevenir enfermedades transmisibles por los alimentos. Es preferible usar alimentos que se conserven a temperatura ambiente, pero si no se dispone de ellos en cantidad suficiente, deben seguirse estas pautas. |
| Propósito | Los alimentos potencialmente peligrosos (Potentially Hazardous Food, PHF) son alimentos que deben mantenerse refrigerados (41 °F o menos) o calientes (135 °F o más) para evitar la proliferación de bacterias nocivas. Durante un desastre, puede ser difícil disponer de unidades de refrigeración y unidades de mantenimiento en caliente en los centros de distribución para que los PHF se mantengan a temperaturas seguras. En tales casos, se necesitan métodos alternativos para controlar la seguridad de los alimentos. Estas instrucciones se están facilitando para garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo cuando se mantengan a temperatura ambiente antes, durante y después de su distribución. |
| Preparación de los alimentos PHF para su distribución | <ul style="list-style-type: none">• El tiempo máximo para preparar, envasar y distribuir alimentos PHF sin control de temperatura no debe exceder un total acumulado de 4 horas. Los alimentos cuya temperatura se mantenga bajo control continuo pueden servirse durante cualquier período de tiempo.• Los PHF que se preparen y cocinen por adelantado y se destinen al servicio del día siguiente deben enfriarse rápidamente a 41 °F o menos dentro de 4 horas. Esos alimentos se pueden envasar una vez que los alimentos se hayan enfriado completamente a 41 °F.• Los alimentos PHF destinados a prepararse en caliente para servirse inmediatamente en los centros de distribución deben seguir estrictos requisitos de codificación del tiempo para garantizar que los alimentos no excedan un máximo de 4 horas sin control de temperatura y de ese modo garantizar que sean seguros para el consumo.• Prepare las porciones de los alimentos producidos comercialmente o preparados por adelantado en una cocina aprobada. Los alimentos deben envasarse en recipientes de alimentos lo antes posible y nunca después de 2 horas. Para evitar la proliferación de bacterias nocivas, no envase los alimentos PHF al vacío a menos que tenga autorización del Departamento de Salud Pública de California.• Los alimentos PHF deben almacenarse bajo control de temperatura hasta que estén listos para su transporte a los centros de distribución. Si los alimentos PHF no pueden refrigerarse o mantenerse en caliente de inmediato, deben transportarse / distribuirse inmediatamente después de envasarse.• Los alimentos PHF debe transportarse en camiones refrigerados (a menos de 41 °F) o en unidades de mantenimiento en calor para mantenerlos calientes (mínimo de 135 °F). Si no hay controles de temperatura, el tiempo de viaje no debe exceder los 30 minutos.• Cada paquete debe tener la fecha en que se cocinó, preparó o envasó la comida. |
| Reducción al mínimo del tiempo de distribución de los alimentos | Es fundamental vigilar cuánto tiempo pasan los alimentos PHF sin control de temperatura para garantizar que no estén a temperatura ambiente durante un tiempo acumulado de 4 horas o más. El personal / los voluntarios deben vigilar los tiempos de entrega para garantizar que la distribución no |

lleve más de 2 horas.

**Distribución de los
alimentos PHF
al Consumidor**

Si los alimentos PHF han estado sin control de temperatura durante un total de 4 horas desde su preparación, envasado o salida de la refrigeración hasta su distribución, ya no son seguros y deben desecharse.

- Si no hay un control de temperatura ni una vigilancia de temperatura adecuados en el local, el período de distribución de los alimentos PHF no debe pasar de 2 horas.
 - Si los alimentos PHF no se consumen de inmediato, pueden almacenarse en el refrigerador o el congelador lo antes posible.
 - Recaliente los alimentos calientes a una temperatura interna de 165 °F durante 15 segundos.
-