

Datos de Seguridad

Cuando la energía está hacia fuera

Etapas primeras

1. Nota la hora a que el corte de la energía empieza.
2. Deseche todo el producto comida que está cocida, que no están a la temperatura final de cocina.

Nota: Si el corte de la energía es esperada dura más de 2 horas, contacta el departamento de agricultura de Kansas para ayuda.

Comidas Calientes

1. No ponga comidas calientes en congeladores o enfriadores.
2. Enfría las comidas caliente muy rápidas con hielo o baños de hielo.

Comidas Frías

1. Guarda las puertas de enfriador y congelado cerradas tan como sea posible.
2. Agrupa paquetes de comida fría en la enfriador o congelador.
3. Cubre los casos abiertos en la enfriador y congelador.

Nota: Si está usando hielo seco para enfriar comida, no ponga comida en contacto directo con el hielo seco.

Cuando energía está restaurada

1. Se identifica comida potencialmente peligrosa se podía ser mantenido subir de 41°F más de 4 horas.
2. Revisa la temperatura interna
3. Si la comida congelada deshielo durante el corte de la energía, puede hacer uno de los siguientes:
 - a. Deseche la comida
 - b. Calienta a la temperatura correcta y vuelve a la congelador
 - c. Enfría la comida y pone la en la refrigerador (puede refrigerar la comida solamente si no excede 41°F más de 4 horas, y tiene que marcado con la fecha y guardado no más de 7 días).
4. Alguna comida potencialmente peligrosa que tiene una temperatura interna entre 41°F y 135°F por más de 4 horas tiene que ser desechada.
5. Si las temperaturas de comidas potencialmente peligrosas se cayán abajo de 135°F por menos de 4 horas, recalentar muy pronto a 165°F por 15 segundos y entonces guarda subir de 135°F.