

FOOD SAFETY

BEFORE, DURING AND AFTER A POWER OUTAGE

Know how to keep food safe before during and after emergencies. Hurricanes, tornadoes, winter weather and other events may cause power outages. Follow these tips to help minimize food loss and reduce your risk of foodborne illness.

BEFORE

PLAN AHEAD (IF YOU CAN) ...



Put **appliance thermometers** in your refrigerator and freezer.



Freeze **containers of water and gel packs** to help keep food cold if the power goes out.

Keep **freezer 0°F** or below

Refrigerator **40°F** or below



Freeze refrigerated items such as leftovers, milk, and fresh meat and poultry that you do not need immediately.

Group foods together in the freezer to help food stay colder longer.

If you think power will be out for an extended period of time, buy **dry or block ice** to keep the fridge or freezer cold.



Store nonperishable foods on higher shelves to avoid flood water.

DURING

WHILE THE POWER IS OUT ...



Keep the refrigerator and freezer doors closed **to maintain cold temperature.**

CLOSED

IF DOORS STAY CLOSED ...

... a full freezer will hold its temperature for **48 HOURS**

24 HOURS if half-full

... a fridge will keep food safe for **4 HOURS**

WHEN IN DOUBT, THROW IT OUT!



Check the **temperature** inside of your refrigerator and freezer. If they're still at safe temperatures, your food should be fine.

WHAT CAN I KEEP?

The following foods are safe if held above 40 °F for more than 2 hours:



Hard cheeses (Cheddar, Colby, Swiss, Parmesan, Provolone, Romano)



Grated Parmesan, Romano, or combination (in can or jar)



Butter or margarine



Opened fruit juices



Opened canned fruits



Jelly, relish, taco sauce, mustard, ketchup, olives, pickles



Worcestershire, soy, barbecue, and Hoisin sauces



Peanut butter



Opened vinegar-based dressings



Bread, rolls, cakes, muffins, quick breads, tortillas



Breakfast foods (waffles, pancakes, bagels)



Fruit pies



Fresh mushrooms, herbs, and spices



Uncut raw vegetables and fruit

AFTER

ONCE THE POWER IS BACK ON ...



Never taste food to **determine its safety!**

WHAT SHOULD I THROW OUT?



Meat, poultry or seafood products



Soft cheeses and shredded cheeses



Milk, cream, yogurt, and other dairy products



Opened baby formula



Eggs and egg products



Dough, cooked pasta



Cooked or cut produce



REFREEZE FOOD THAT STILL CONTAINS ICE CRYSTALS OR IS AT 40°F OR BELOW.

FOLLOW THESE STEPS AFTER A FLOOD:



DO NOT EAT any food that may have touched flood water.



DISCARD FOOD not in waterproof containers; screw-caps, snap lids, pull tops, and crimped tops are not waterproof.



DISCARD cardboard juice/milk/baby formula boxes and home canned foods



DISCARD any damaged cans that have swelling, leakage, punctures, holes, fractures, extensive deep rusting, or crushing/denting severe enough to prevent normal stacking or opening.



SANITIZE
1 tbsp. bleach + 1 gallon water



Pots, pans, dishes and utensils



Undamaged all-metal cans after removing labels

AFTER A FLOOD



For more food safety tips, go to

FoodSafety.gov

USDA IS AN EQUAL OPPORTUNITY PROVIDER AND EMPLOYER

SALUBRIDAD DE ALIMENTOS ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE UN APAGÓN

Aprenda a mantener sus alimentos seguros y salubres antes, durante y después de una emergencia. Los huracanes, tornados, tormentas invernales y varios otros eventos pueden llegar a causar apagones. Los siguientes pasos le ayudarán a minimizar la pérdida de alimentos durante estos eventos así como a reducir el riesgo de enfermedades causadas por alimentos contaminados.

ANTES

PLANEÉ POR ADELANTADO (SI PUEDE)



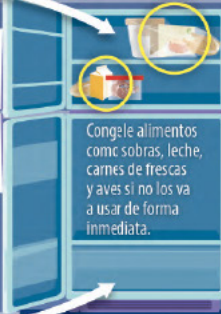
Coloque **termómetros** para enseres dentro de su refrigerador y su congelador



Congele **envases con agua y paquetes con gel** para ayudar a mantener sus alimentos fríos en caso de que llegue a ocurrir un apagón.

Mantenga el **congelador** a menos de **0°F**

El **refrigerador** a menos de **40°F**



Congele alimentos como sobras, leche, carnes de frescas y aves si no los va a usar de forma inmediata.

Agrupe los alimentos dentro del congelador para que estos permanezcan fríos por más tiempo

Si espera que el apagón dure por un periodo extendido de tiempo compre **hielo seco o en bloque** para mantener frío tanto su congelador como su refrigerador.



Almacene alimentos no perecederos en estantes altos para evitar que entren en contacto con el agua en caso de inundaciones

DURANTE

MIENTRAS DURE EL APAGÓN



Mantenga cerradas las puertas de su refrigerador y su congelador para preservar estos a temperaturas frías



SI LAS PUERTAS PERMANECEN CERRADAS...

un congelador lleno de alimentos mantendrá su temperatura por **48 HORAS**

24 HORAS si esta a medio llenar

un congelador mantendrá sus alimentos salubres por **4 HORAS**

DESPUÉS

CUANDO REESTABLEZCAN LA ELECTRICIDAD...

¿SI TIENE DUDAS, DESECHELO!



Revise las **temperaturas** dentro de su refrigerador y su congelador. Si aun están a temperaturas seguras entonces sus alimentos pueden ser consumidos.

Nunca pruebe los alimentos para determinar si pueden o no ser consumidos



¿CON QUÉ ME PUEDO QUEDAR?

Los siguientes alimentos pueden ser consumidos si permanecieron a menos de 40°F por mas de 2 horas.



Quesos duros (Cheddar, Colby, Swiss...)

Mantequilla de mani

Botellas abiertas de aderezos hechos con vinagre

Panes, rollos, pasteles, pastelitos, tortillas

Alimentos para desayuno (waffles, pancakes, bagels)

Pasteles de fruta

Champiñones, hierbas y especias frescas

Frutas y vegetales frescos y sin cortar

Salsas de Worcestershire, soya, barbecue y Hoisin

Jalea, relish, salsa para tacos, mostaza, ketchup, olivas, pepinillos en vinagre

Frutas enlatadas abiertas

Jugos de frutas abiertos

Mantequilla o margarina

Queso rajado

Queso Parmesano, Romano o combinación (en lata o jarra)

¿QUÉ DEBO DE DESECHAR?



Productos que contengan carnes de pollo y aves o mariscos

Quesos blandos y quesos rayados

Leche, cremas, yogurt y otros productos lácteos

Fórmulas de bebé en latas o botellas abiertas

Huevos y productos que contengan huevo

Masa o pasta cocida

Frutas y vegetales cocidos o rayados

VUELVA A CONGELAR ALIMENTOS QUE AUN CONTENGAN CRISTALES DE HIELO O QUE HAYAN PERMANECIDO A 40°F O MENOS

DESPUÉS DE UNA INUNDACIÓN

SIGA LOS SIGUIENTES PASOS DESPUÉS DE UNA INUNDACIÓN:

- NO CONSUMA ningún alimento que haya entrado en contacto con el agua
- DESECHE TODO ALIMENTO que no haya sido guardado en envases a prueba de agua; los envases de tapa de rosca, de tapas de plástico, así como algunos empaques de plástico, no son a prueba de agua
- DESECHE leche/jugo/fórmula para bebé empacados en cajas de cartón así como alimentos enlatados en cesa
- DESECHE cualquier alimento enlatado en latas que estén infladas, estén goteando, tengan hoyos o roturas, estén demasiado oxidadas, o estén aplastadas o abolladas de manera que no se puedan almacenar una sobre otra o abrirse de forma normal



DESINFECTE
1 ctda. de cloro +
1 galón de agua



Cazuelas, sartenes, platos y utensilios

Latas de metal sin daños, luego de quitarles las etiquetas



Para más consejos sobre la salubridad de alimentos, visite

FoodSafety.gov

USDA ES UN EMPLEADOR CON IGUALDAD DE OPORTUNIDADES DE EMPLEO