



FOOD SAFETY DURING POWER OUTAGES


- **Food in the refrigerator should remain safe** to eat for up to 4 hours during a power outage, and food in the freezer should remain frozen for up to 24 hours if the freezer is half full and up to 48 hours if the freezer is full. But you must keep the doors closed as much as possible to keep the cold air in.
- If it looks like the electricity will be out for more than a few hours, you can **add block ice or dry ice to the refrigerator**, or transfer perishable foods to the freezer.
- Foods may be refrozen if they have stayed at 40° F or lower.
- **Check the temperature inside your refrigerator and freezer** when the power comes back on to determine if it's gone out of the safe zone (over 40° F). If your unit does not have a thermometer inside, we recommend buying one to keep in there.
- **Do not rely on appearance or odor** to determine if food will make you sick. Spoilage is often difficult, if not impossible, to detect. Never taste suspect meats, poultry or other foods. If in doubt, throw it out!
- **Discard the following foods** if they have been kept for more than two (2) hours above 40° F:
 - Meats: raw or cooked meats, poultry, seafood, meat topped pizza, and lunch meats
 - Dairy: milk/cream, yogurt, soft cheese, custard, cream filled pastries
 - Other: Open jars of baby food/infant formula, mayonnaise, tartar sauce, creamy salad dressing, cooked vegetables, casseroles, stews or soups
- The following foods don't actually need refrigeration and should be fine to keep unless they are moldy or smell off:
 - Dairy: butter, margarine, hard cheeses
 - Fresh whole fruits and vegetables, fresh herbs and spices

Additional resource:

Power outages and food safety ([FDA](#))

Get alerted in an emergency
Register at AlertSolano.com





SEGURIDAD ALIMENTARIA DURANTE CORTES DE ENERGÍA

- **Los alimentos en el refrigerador deben permanecer seguros** para comer durante un máximo de 4 horas durante un corte de energía, y los alimentos en el congelador deben permanecer congelados hasta 24 horas si el congelador está medio lleno y hasta 48 horas si el congelador está lleno. Pero debe mantener las puertas cerradas tanto como sea posible para mantener el aire frío adentro.
- Si parece que la electricidad estará apagada por más de unas horas, puede agregar **hielo de bloque o hielo seco al refrigerador**, o transferir alimentos perecederos al congelador.
- Los alimentos pueden ser recongelados si se han mantenido a 40°F o menos.
- **Verifique la temperatura dentro de su refrigerador y congelador** cuando la energía vuelva a encenderse para determinar si ha salido de la zona segura (más de 40°F). Si su apartamento no tiene un termómetro en el interior, le recomendamos comprar uno para guardar allí.
- **No confíe en la apariencia u olor** para determinar si los alimentos lo enfermarán. El deterioro es difícil, si no imposible, de detectar. Nunca pruebe carnes sospechosas, aves de corral u otros alimentos. En caso de duda, ¡tíralo!
- **Deseche los siguientes alimentos** si se han guardado más de dos (2) horas encima de 40°F:
 - Carnes: carnes crudas o cocidas, aves de corral, mariscos, pizza cubierta de carne y carnes para el almuerzo
 - Lácteos: leche/crema, yogur, queso blando, natilla, pasteles rellenos de crema
 - Otro: Frascos abiertos de comida para bebés/fórmula infantil, mayonesa, salsa tártara, aderezo cremoso para ensaladas, verduras cocidas, cazuelas, guisos o sopas
- Los siguientes alimentos en realidad no necesitan refrigeración y deben estar bien para mantener a menos que sean mohosos o huelen mal:
 - Lácteos: mantequilla, margarina, quesos duros
 - Frutas y verduras enteras frescas, hierbas frescas y especias

Recurso adicional:

Cortes de energía y seguridad alimentaria ([FDA](#))

Reciba alertas en una emergencia
Inscríbese en AlertSolano.com

