



Seguridad en Los Alimentos Durante Cortes de Electricidad / Food Safety During Power Outages

Si su establecimiento ha estado sin electricidad, es necesario que asegure los términos de mantenimiento de alimentos fríos (refrigeradores y congeladores). La temperatura para mantener alimentos fríos es 41°F o menos.

Después de 4 horas sin electricidad, tire a la basura alimentos perecederos refrigerados (PHF/TCS por sus siglas en inglés) como, carnes de res y puerco, carnes de aves, pescado, huevos, vegetales, legumbres y frutas en bolsa, tomates, melones y sandías cortadas, alimentos cocidos y productos lácteos. Un congelador lleno a capacidad mantendrá la temperatura por 48 horas aproximadamente (24 horas si está lleno hasta la mitad y se mantiene la puerta cerrada). Los alimentos pueden estar todavía congelados de manera segura si tienen cristales de hielo o si están a 41°F (5°C) o menos; sin embargo, la calidad de los alimentos se puede ver afectada. **Nunca** pruebe alimentos para determinar si son seguros.

Frutas y vegetales enteros que estén mantenidos bajo refrigeración por motivos de calidad no son considerados alimentos de riesgo para la seguridad y se pueden conservar sin importar si estuvieron fuera de la temperatura de refrigeración.

Visite por favor esta página del internet para obtener más información sobre la seguridad en los alimentos:

- [Washington County Environmental Health Power Outage Guide](#)
- [CDC Food Safety - Power Outage](#) Esta información está disponible en varios idiomas.
- [USDA Safe Food Handling During a Power Outage](#)
- [Safe Food During Emergencies](#)

If your facility has been without power, it is necessary to ensure proper food safety in terms of cold holding (refrigeration and freezers). Proper cold holding temperatures are 41°F and below.

Discard refrigerated perishable food (PHF/TCS) such as meat, poultry, fish, eggs, bagged produce, cut tomatoes and melons, cooked foods and dairy after 4 hours without power. A full freezer will hold a safe temperature for approximately 48 hours (24 hours if it is half full and the door remains closed). Food may be safely refrozen if it still contains ice crystals or is at 41°F (5°C) or below, however, its quality may suffer. **Never** taste food to determine its safety.

Whole uncut fruits and vegetables that are maintained under refrigeration for quality purposes are not considered a food safety risk and maybe retained no matter how long food was out of temperature.

Please visit these websites for more information regarding food safety:

- [Washington County Environmental Health Power Outage Guide](#)
- [CDC Food Safety - Power Outage](#) This information is provided in multiple languages.
- [USDA Safe Food Handling During a Power Outage](#)
- [Safe Food During Emergencies](#)