



**Rose Mary Rahn**  
Director

**Milton Teske, M.D.**  
Health Officer

To promote and protect the health and well-being of Kings County residents through education, prevention, and intervention.



## FOOD SAFETY BEFORE, DURING AND AFTER A FLOOD

### What to do before a flood occurs?

- Move all food items as high as possible to prevent contamination.
- If possible, raise refrigerators and freezers off the floor.

### What to do during and after a flood?

- Do not eat any food which may have come in contact with flood water.
- Use bottled drinking water that has not come in contact with flood water.
- Discard any food and beverage that is not in a waterproof container if there is any chance it has come in contact with contaminated flood water.
  - Food containers that are waterproof include undamaged, commercially prepared foods in all-metal cans and “retort pouches” (like flexible, shelf-stable juice or seafood pouches).
  - Food containers that are *not* waterproof include those with screwcaps, snap lids, pull tops, and crimped caps.
  - Discard cardboard juice/milk/baby formula boxes and home canned foods if they have come in contact with flood water.
- If the flood causes a power outage, use the following table as a guide for handling potentially hazardous food:

Duration of Power Outage (in hours)	Food Temperatures		
	45°F	46°F to 50°F	More than 50°F
0-2	PHF is considered safe	Cool PHF to 41°F or below within 2 hours	PHF cannot be used
2-3	PHF is considered safe, but must be cooled to 41°F or below within 2 hours	Cool PHF to 41°F or below within 1 hour	

Duration of Power Outage (in hours)	Food Temperatures		
	45°F	46°F to 50°F	More than 50°F
4+	Cool PHF to 41°F or below within 1 hour	PHF cannot be used	PHF cannot be used



**Rose Mary Rahn**  
Director

**Milton Teske, M.D.**  
Health Officer

To promote and protect the health and well-being of Kings County residents through education, prevention, and intervention.



## SEGURIDAD ALIMENTARIA ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE UNA INUNDACIÓN

### Qué hacer antes de que ocurra una inundación

- Coloque todos los alimentos lo más alto posible para evitar la contaminación.
- Si es posible, levante los refrigeradores y congeladores del piso.

### Qué hacer durante y después de una inundación

- No coma ningún alimento que pueda haber estado en contacto con el agua de la inundación.
- Use agua embotellada que no haya estado en contacto con el agua de la inundación.
- Deseche cualquier alimento y bebida que no se encuentre en recipientes a prueba de agua si existe alguna posibilidad de que haya estado en contacto con aguas de inundación contaminadas.
  - Los recipientes para alimentos que son a prueba de agua incluyen alimentos no dañados, preparados comercialmente en latas de metal y “paquetes de retorta” (como bolsas flexibles para jugos o pescados y mariscos).
  - Los contenedores de alimentos que no son impermeables incluyen aquellos con tapaderas de rosca, tapaderas a presión, tapaderas de tiro y tapaderas engarzadas.
  - Deseche las cajas de jugo de cartón / leche / fórmula para bebés y alimentos enlatados en el hogar si han estado en contacto con el agua de la inundación.

- Si la inundación causa un corte de energía, use la siguiente tabla como guía para manejar alimentos potencialmente peligrosos (APP):

Duración del Apagón (en horas)	Temperaturas de los Alimentos		
	45°F	46°F to 50°F	Más de 50°F
0–2	APP se consideran seguros	Enfriar APP a 41°F o menos dentro de 2 horas	APP no pueden ser usados
2–3	APP se consideran seguros, pero se deben enfriar a 41°F o menos dentro de 2 horas	Enfriar APP a 41°F o menos dentro de 1 hora	
Duración de Apagón (en horas)	Temperaturas de los Alimentos		
	45°F	46°F a 50°F	Más de 50°F
4+	Enfriar APP a 41°F o menos en 1 hora	APP no pueden ser usados	APP no pueden ser usados