



BEFORE PLAN AHEAD (IF YOU CAN) ...



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



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

Keep **freezer 0°F** or below

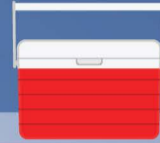
Refrigerator **40°F** or below



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

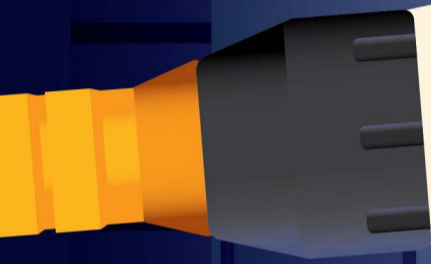
Freeze refrigerated items such as leftovers, milk, and fresh meat and poultry that you do not need immediately.

If you think power will be out for more than 4 hours, consider moving food to a cooler with ice. If available, buy dry or block ice to keep the refrigerator or freezer cold.



Store non-perishable 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.**



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

Place perishable foods in a cooler with ice before food starts to go bad

AFTER ONCE THE POWER IS BACK ON ...



Check the temperature inside your refrigerator and freezer. If they're still at safe temperatures, your food should be fine. Discard perishable foods that have been at an unsafe temperature.



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

WHAT CAN I KEEP?



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

WHAT SHOULD I THROW OUT?



Raw 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



Leftovers



Cooked or cut produce

WHEN IN DOUBT, THROW IT OUT!

AFTER A FLOOD

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

SEGURIDAD ALIMENTARIA ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE UN APAGÓN

Sepa cómo mantener de manera segura los alimentos antes, durante y después de una emergencia. Huracanes, tornados, clima invernal y otros eventos pueden causar apagones. Siga estos consejos para minimizar las pérdidas de alimentos y reducir el riesgo de enfermedades.

ANTES PLANIFIQUE (SI PUEDE)...



Coloque un **termómetro para electrodomésticos** en el refrigerador y el congelador.

Congele **recipientes de agua y paquetes de gel** para mantener los alimentos fríos en caso de un apagón.

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

y el **refrigerador** a **40°F** o menos



Agrupe los alimentos en el congelador: esto ayuda a que se mantengan fríos por más tiempo.

Si cree que habrá un apagón por tiempo prolongado, compre **hielo seco o en cubos** para mantener el frío en el refrigerador o congelador.



Guarde los alimentos no perecederos en los estantes más altos para que no les llegue el agua.

DURANTE EL CORTE DE ENERGÍA...

Mantenga cerradas las puertas del refrigerador y del congelador **para conservar el frío.**

CERRADO

SI LAS PUERTAS ESTÁN CERRADAS...

... un congelador lleno mantendrá su temperatura por

48 HORAS

24 HORAS

si está medio lleno

... un refrigerador conservará los alimentos por

4 HORAS

DESPUÉS CUANDO VUELVE LA ENERGÍA...

SI TIENE DUDAS, ¡TÍRELO!

Verifique la temperatura en el interior de su refrigerador y congelador. Si todavía están a una temperatura segura, los alimentos deberían estar bien.

¡Nunca pruebe un alimento para **determinar si es seguro!**

¿QUÉ DEBERÍA TIRAR?

- Carne, pollo o mariscos
- Quesos blandos y rallados
- Leche, crema, yogur y demás productos lácteos
- Leche de fórmula abierta
- Huevos y productos derivados
- Masa, pastas cocidas
- Productos cocidos o cortados

¿QUÉ PUEDO GUARDAR?

Los siguientes alimentos están seguros si se mantienen a más de 40°F por más de 2 horas:

- Quesos duros (cheddar, colby, suizo, parmesano, romano o combinación)
- Rallado parmesano, romano o combinación (en lata o frasco)
- Mantequilla o margarina
- Jugos de frutas abiertos
- Frutas enlatadas abiertas
- Gelatina, salsa de pepinillos, salsa para tacos, mostaza, ketchup, aceitunas, pepinillos
- Salsa Worcestershire, de soja, para parrillada, Hoisin
- Mantequilla de maní
- Aderezos a base de vinagre abiertos
- Pan, panecillos, tortas, muffins, panes rápidos, tortillas
- Alimentos para el desayuno - waffles, panqueques, roscas
- Tartas de fruta
- Hongos, hierbas, especias frescas
- Vegetales y frutas crudos sin cortar

VUELVA A CONGELAR LOS ALIMENTOS QUE TODAVÍA CONTENGAN CRISTALES DE HIELO O ESTÉN A 40°F O MENOS

SIGA ESTOS PASOS:

- NO COMA** alimentos que puedan haber tocado el agua.
- DESECHE LOS ALIMENTOS** que no estén en recipientes impermeables; las tapas a rosca, las tapas a presión y las tapas con argolla no son impermeables.
- DESECHE** los cartones de jugo/leche/fórmula para bebés y los alimentos envasados en el hogar
- DESECHE** las latas dañadas que tengan hinchazones, pérdidas, perforaciones, agujeros o roturas; que estén muy oxidadas; o que estén muy abolladas como para almacenarlas y abrirlas normalmente.

DESINFECTE
1 cucharada de lejía + 1 galón de agua

Ollas, bandejas, platos y utensilios

Latas de metal sin daños luego de quitar las etiquetas



Para ver más consejos, ingrese en **FoodSafety.gov**

LUEGO DE UNA INUNDACIÓN