

FOOD SAFETY DURING POWER OUTAGES - RETAIL FOOD FACILITIES

Power outages can negatively impact food facility operations and create unsafe conditions for employees and customers. Advanced planning and quick action may limit some of the impacts. The goal is to keep cold perishable foods at 41°F or less, and hot perishable foods at 135°F or above.

Check the internal temperature of perishable food and discard the food if it has been in the temperature danger zone (42°F - 134°F) for 4 hours or longer.

BEFORE A POWER OUTAGE

Make an Emergency Plan

- Determine which equipment and operational systems use electricity in your facility
- Develop a contingency plan and list of supplies needed if electrical service is interrupted
- Keep plenty of ice and frozen gel packs on hand to cool food quickly
- Prioritize which food will need immediate attention in the event of a power outage
- Create an emergency menu that will not require opening the refrigerator frequently or cooking, since the ventilation system will no longer remove smoke, steam, or grease-laden air

DURING A POWER OUTAGE

Discontinue Food Preparation if Any of the Following Conditions Exist:

- Inability to properly wash, rinse, and sanitize utensils
- Inoperative exhaust hood ventilation and make-up air supply systems for cooking
- No hot water or inadequate water pressure
- Cooking or hot holding equipment are not functional
- Lack of sufficient light in food preparation areas to allow for safe food preparation and cleaning and sanitizing of food contact surfaces



Maintain Safe Food Holding Temperatures

- Maintain hot food items at or above 135°F
- Maintain cold food items at or below 41°F
- Group packages of cold food together to reduce heat gain
- Store food in a refrigerated truck if available
- Keep refrigerator and freezer doors closed as much as possible
- If possible, relocate food to another permitted food facility with power
- Cover open refrigerated and frozen food cases, especially vertical displays
- Consider using a generator to keep refrigerators and freezers in operation
- If you choose to take food home, it may not be returned to your food facility
- Consider using dry ice or ice inside reach-in refrigerators or freezers in well-ventilated areas



Important Record Keeping

- Note the time at which the power outage begins
- Use a thermometer to monitor food temperatures every 4 hours (or more frequently if the facility is open and operating) and maintain a temperature log
- **Discard perishable food that has been in the temperature danger zone (42°F - 134°F) for more than 4 hours**

Caution

Dry ice must be used in well-ventilated areas using appropriate safety precautions. Do not use dry ice inside of enclosed spaces (e.g., walk-in coolers/ freezers). The use of dry ice may result in an unsafe build-up of carbon dioxide, which can cause suffocation and death.

Generators should only be used outside more than 20 feet away from buildings, doors, and windows. Improper use of generators can cause carbon monoxide poisoning. For more information, please visit: <https://www.cdc.gov/disasters/cofacts.html>

AFTER POWER IS RESTORED

Prior to resuming food preparation and/or reopening, verify the following:

- Electricity and gas services have been restored
- All circuit breakers have been properly reset as needed
- All equipment and facilities are operating properly, including lighting, refrigeration, hot holding, ventilation, and toilet facilities
- The water supply must be potable, which means it is clean, safe to drink, and meets the California Safe Drinking Water Act standards.
- There must be an adequate, protected, pressurized, potable supply of hot water and cold water. Hot water means a minimum 120°F, except 100°F - 108°F for hand washing.
- Maintain receipts/invoices of foods purchased after power has been restored



Food Disposal

- Discard any perishable foods that were being cooked, cooled, or reheated if proper temperatures or time limits were not met
- If food must be discarded, document the type and amount of food and the reason for disposal
- Discard small volumes in the appropriate refuse bin
- To discard large volumes of food, contact your refuse disposal company or your local landfill operator for disposal instructions/expedited service
- If there are any questions regarding the safety of specific foods, contact Environmental Health

WHEN IN DOUBT, THROW IT OUT!!

QUESTIONS OR ADDITIONAL INFORMATION?

Contact Sonoma County Environmental Health at: (707) 565-6565 during normal business hours, 8:00 A.M. to 4:00 P.M., Monday through Friday.

Stay Informed:

- Sign up for safety information on Nixle by texting your zip code to 888-777
- For information on immediate threats to personal safety or property, tailored to an address of your choosing, sign up for SoCo Alerts at www.SoCoAlert.com
- For Emergency Preparedness Information, please visit <https://socoemergency.org/>
- Use the PG&E website to check if your facility is in an area where power may be shut off: <https://pgealerts.alerts.pge.com/updates/>
- Receive information from PG&E by updating your contact information at: www.pge.com/mywildfirealerts

CÓMO MANTENER LA COMIDA SEGURA DURANTE LAS PÉRDIDAS DE ELECTRICIDAD EN LOS NEGOCIOS DE ALIMENTOS

Los cortes de energía pueden afectar negativamente las operaciones de un negocio de alimentos y crear condiciones inseguras para los empleados y los clientes. Una planificación anticipada y una acción rápida pueden limitar algunos de los impactos. El objetivo es mantener los alimentos perecederos fríos a 41 °F o menos, y los alimentos perecederos calientes a 135 °F o más.

Verifique la temperatura interna de los alimentos perecederos y deséchelos si han estado en la zona de peligro de temperatura (42 °F - 134 °F) durante 4 horas o más.

ANTES DE UNA PERDIDA DE ENERGIA

Haga un plan de emergencia

- Determine qué equipos y sistemas operativos utilizan electricidad en su negocio de alimentos
- Desarrolle un plan de contingencia y una lista de provisiones necesarios si se corta la energía
- Tenga a mano suficiente hielo y paquetes de gel congelados para enfriar los alimentos rápidamente
- Priorice qué alimentos necesitarán atención inmediata en caso de una pérdida de energía
- Cree un menú de emergencia que no requiera abrir el refrigerador con frecuencia ni cocinar, debido a que el sistema de ventilación ya no eliminará el humo, el vapor, el aire cargado de grasa, etc.

DURANTE UNA PERDIDA DE ELECTRICIDAD

Interrumpa la preparación de alimentos si existe alguna de estas condiciones:

- No es posible lavar, enjuagar, ni desinfectar utensilios adecuadamente
- Los sistemas de extracción y suministro de aire no están en operación
- No hay agua caliente o el agua no tiene suficiente presión
- El equipo para cocinar o para mantener el calor no funciona
- Hay insuficiente luz en el área de preparación de alimentos que no permite preparar alimentos de manera segura ni limpiar adecuadamente las superficies en contacto con alimentos



Mantenga temperaturas seguras para los alimentos

- Mantenga los alimentos calientes a 135°F o más
- Mantenga los alimentos fríos a 41 °F o menos
- Agrupe los paquetes de alimentos fríos para reducir el calor
- Almacene los alimentos en un camión refrigerado si está disponible
- Mantenga las puertas de los refrigeradores y congeladores cerradas el mayor tiempo posible
- Si es posible, transfiera los alimentos a otro negocio de alimentos autorizada que tenga electricidad
- Cubra los refrigeradores y congeladores abiertos, especialmente los que son verticales
- Considere usar un generador para mantener los refrigeradores y congeladores en operación
- Si elige llevar la comida a casa, no puede devolverla a su negocio de alimentos
- Considere usar hielo o hielo seco dentro de los refrigeradores y congeladores accesibles en áreas bien ventiladas



Es importante que documente y mantenga registros

- Documente la hora a la que empezó la pérdida de electricidad
- Use termómetros para verificar las temperaturas de los alimentos y mantenga un registro de temperaturas cada 4 horas (o con más frecuencia si la empresa está abierta y en funcionamiento)

- Deseche los alimentos perecederos que hayan estado en la zona de peligro de temperatura (42°F - 134°F) durante más de 4 horas

Precaución

El hielo seco se debe usar en áreas bien ventiladas tomando las precauciones de seguridad adecuadas. No utilice hielo seco dentro de espacios cerrados (p.e., cámaras frigoríficas/ congeladores). El uso de hielo seco puede resultar en una acumulación peligrosa de dióxido de carbono, que puede causar asfixia y la muerte.

Solo use generadores afuera a más de 20 pies de distancia de edificios, puertas y ventanas. El uso inapropiado de los generadores puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. Para obtener más información, visite: <https://www.cdc.gov/es/disasters/cofacts.html>

CUANDO LA ELECTRICIDAD ES REESTABLECIDA

Antes de reanudar la preparación de alimentos y/o reabrir, asegúrese que:

- La electricidad y el gas han sido reestablecidos
- Todos los apagadores de los circuitos se revisaron y reiniciaron
- Todo el equipo en el edificio está operando adecuadamente, incluyendo la luz, refrigeración, ventilación, baños, y equipo que mantiene los alimentos calientes
- El suministro de agua debe ser potable, lo que significa que es limpia, segura para beber y cumple con los estándares de agua potable de la Ley de Agua Potable Segura de California
- Debe haber un suministro adecuado, protegido, presurizado y potable de agua caliente y agua fría. Agua caliente significa un mínimo de 120°F, excepto 100°F - 108°F para el lavado de manos.
- Guarde copias de los recibos y facturas de los alimentos comprados después de que se restablece la electricidad



Desecho de Alimentos

- Deseche cualquier alimento perecedero que se haya cocinado, enfriado o recalentado si no se cumplieron las temperaturas o los límites de tiempo adecuados
- Si los alimentos deben ser tirados, documente el tipo y cantidad de alimentos, así como la razón por la que se desecharon. Mantenga esta información en sus registros.
- Deseche alimentos solamente en cantidades apropiadas para el tamaño de su contenedor
- Para desechar grandes cantidades de alimentos, contacte a su servicio de basura o vertedero local para que le den instrucciones y/o un servicio de tirado de basura más rápido
- Si tiene preguntas sobre algún tipo de alimento específico, llame a la oficina de Salud Ambiental

¡SI TIENE DUDA, DESÉCHELO!!

Preguntas o información adicional?

Contacte Salud Ambiental del Condado de Sonoma al (707) 565-6565 durante el horario comercial, 8:00 AM hasta 4:00 PM, de lunes a viernes

Manténgase informado:

- Inscribese para recibir alertas de emergencia con Nixle enviando un texto con su código postal al 888-777
- Para información sobre amenazas a propiedad privada o personal en un área en particular, suscríbese a SoCo Alerts con la dirección de su preferencia en www.SoCoAlert.com
- Para obtener información sobre preparación para emergencias, visite <https://socoemergency.org/>
- Verifique si su negocio está en un área en donde se puede cortar la energía en el sitio web de PG&E: <https://pgealerts.alerts.pge.com/es/updates/>
- Reciba información de PG&E y actualice su información en: www.pge.com/mywildfirealerts