



Preparing for a Weather Emergency

Severe weather events can mean power outages, floods, and other problems that can affect the safety of food. Knowing what to do before and after a weather event can help you reduce your risk of illness. By following these guidelines, you can also minimize the amount of food that may be lost due to spoilage.

Especially in storm-prone areas, power outages can be a common problem. Power outages can occur at any time of the year and it may take from a few hours to several days for electricity to be restored to residential areas. Without electricity or a cold source, food stored in refrigerators and freezers can become unsafe. Bacteria in food grow rapidly at temperatures between 40 and 140 °F, and if these foods are consumed, people can become very sick.

Steps to follow to prepare for a possible weather emergency

- Keep an appliance thermometer in the refrigerator and freezer. An appliance thermometer indicates the temperature in the refrigerator and freezer. In the case of a power outage, it can help determine the safety of the food.
- Make sure the freezer is at 0 °F or below and the refrigerator is at 40 °F or below.
- Freeze containers of water ahead of time for ice to help keep food cold in the freezer, refrigerator, or coolers after the power is out. Freeze gel packs for use in coolers.
- Freeze refrigerated items such as leftovers, milk and fresh meat and poultry that you may not need immediately — this helps keep them at a safe temperature longer.
- Plan ahead and know where dry ice and block ice can be purchased.
- Have coolers on hand to keep refrigerated food cold if the power will be out for more than 4 hours.
- Group food together in the freezer — this helps the food stay cold longer.
- Store food on shelves that will be safely out of the way of contaminated water in case of flooding.

Steps to follow after the weather emergency

- Keep the refrigerator and freezer doors closed as much as possible to maintain the cold temperature.
- The refrigerator will keep food safe for about 4 hours if it is unopened. A full freezer will hold the temperature for approximately 48 hours (24 hours if it is half full) and the door remains closed.
- Discard refrigerated perishable food such as meat, poultry, fish, soft cheeses, milk, eggs, leftovers, and deli items after 4 hours without power.
- Food may be safely refrozen if it still contains ice crystals or is at 40 °F or below when checked with a food thermometer.
- Never taste a food to determine its safety!
- Obtain dry or block ice to keep your refrigerator and freezer as cold as possible if the power is going to be out for a prolonged period of time. Fifty pounds of dry ice should hold an 18-cubic-foot full freezer for 2 days.
- If the power has been out for several days, check the temperature of the freezer with an appliance thermometer. If the appliance thermometer reads 40 °F or below, the food is safe to refreeze.
- If a thermometer has not been kept in the freezer, check each package of food to determine its safety. If the food still contains ice crystals, the food is safe.

Preparing for a Weather Emergency

During Snow and Ice Storms

- During a snowstorm, do not place perishable food out in the snow. Outside temperatures can vary and food can be exposed to unsanitary conditions and animals. Instead, make ice. Fill buckets, empty milk containers, or cans with water and leave them outside to freeze. Use this ice to help keep food cold in the freezer, refrigerator, or coolers.

If Flooding Occurs

- Drink only bottled water that has not come in contact with flood water. Discard any bottled water that may have come in contact with flood water.
- Discard any food that is not in a waterproof container if there is any chance it may have come in contact with flood water. Food containers that are not waterproof include those with screw-caps, snap lids, pull tops, and crimped caps.
- Discard wooden cutting boards, plastic utensils, baby bottle nipples, and pacifiers that may have come in contact with flood water.
- Undamaged, commercially prepared foods in all-metal cans and retort pouches (for example, flexible, shelf-stable juice or seafood pouches) can be saved. Follow the "Steps to Salvage All-Metal Cans and Retort Pouches" in the publication *Keeping Food Safe During an Emergency* at:

www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/keeping_food_Safe_during_an_emergency/index.asp

- Thoroughly wash all metal pans, ceramic dishes, and utensils that came in contact with flood water with hot soapy water. Sanitize by boiling them in clean water or by immersing them for 15 minutes in a solution of 1 tablespoon unscented, liquid chlorine bleach per gallon of drinking water.

To Remove Odors from Refrigerators and Freezers

If food has spoiled in a refrigerator or freezer and odors from the food remain, they may be difficult to remove. The following procedures may help but may have to be repeated several times.

- Dispose of any spoiled or questionable food.
- Remove shelves, crispers, and ice trays. Wash them thoroughly with hot water and detergent. Then rinse with a sanitizing solution (1 tablespoon unscented, liquid chlorine bleach per gallon of water).
- Wash the interior of the refrigerator and freezer, including the door and gasket, with hot water and baking soda. Rinse with sanitizing solution as above.
- Leave the door open for about 15 minutes to allow free air circulation. For more information about removing odors, see

www.fsis.usda.gov/PDF/Removing_Odors_from_Refrigerators_and_Freezers.pdf

When in Doubt, Throw it Out!

Food Safety Questions?

Call the USDA Meat & Poultry Hotline

If you have a question about meat, poultry, or egg products, call the USDA Meat and Poultry Hotline toll free at **1-888-MPHotline (1-888-674-6854)**; TTY: 1-800-256-7072.



The Hotline is open year-round Monday through Friday from 10 a.m. to 4 p.m. ET (English or Spanish). Recorded food safety messages are available 24 hours a day. Check out the FSIS Web site at www.fsis.usda.gov.

Send E-mail questions to MPHotline.fsis@usda.gov.

Ask Karen!

FSIS' automated response system can provide food safety information 24/7.



AskKaren.gov



Información sobre Inocuidad de Alimentos



Preparándose para una Emergencia Climática

Las pérdidas de electricidad, las inundaciones y otros problemas que pueden afectar la inocuidad de sus alimentos, puede ocurrir a causa de eventos de mal clima. El saber qué hacer antes y después de un evento de mal clima puede ayudarle a reducir el riesgo de enfermarse con enfermedades transmitidas por los alimentos. Siguiendo estos consejos, también puede minimizar la cantidad de alimentos que podrían dañarse y perderse.

La pérdida de electricidad puede ser un problema común, especialmente en áreas propensas a tormentas. Las pérdidas de electricidad pueden ocurrir en cualquier momento del año y podría tomar desde horas a varios días para que áreas residenciales recuperen la electricidad. Sin electricidad o sin una fuente de frío, los alimentos almacenados en refrigeradores y congeladores pueden volverse peligrosos para el consumo. Las bacterias crecen rápidamente en los alimentos a temperaturas entre 40 y 140 °F (4.4 y 60 °C) y las personas podrían enfermarse a consumirlos.

Pasos a seguir al prepararse para una posible emergencia climática

- Mantenga un termómetro para aparatos electrodomésticos dentro del refrigerador y del congelador. Un termómetro para aparatos electrodomésticos indica la temperatura dentro del refrigerador y del congelador y le ayudará a determinar si los alimentos están inocuos en caso de un corte de electricidad.
- Asegúrese que su congelador esta a 0 °F (-17.8 °C) o menos y su refrigerador este a 40 °F (4.4 °C) o menos.
- Congele recipientes con agua para que el hielo ayude a mantener fríos los alimentos dentro del congelador, refrigerador o en las neveras portátiles, después del corte de electricidad.
- Congele los alimentos refrigerados, como sobras, leche, carnes y aves frescas, que no vaya a usar inmediatamente. Ésto ayuda a mantenerlos a una temperatura adecuada por más tiempo.
- Planee y sepa por anticipado en donde podría comprar hielo seco o bloques de hielo.
- Almacene los alimentos en gabinetes o repisas donde estarán seguros, lejos de las aguas contaminadas en caso de una inundación.
- Tenga disponible neveras portátiles para mantener fríos los alimentos del refrigerador por si el corte de electricidad durará más de 4 horas. Compre o prepare cubos de hielo y almacénelos en el congelador, para usar en el refrigerador o en una nevera portátil. Congele paquetes de gel por anticipado para usar en las neveras portátiles.
- Agrupe los alimentos en el congelador. Esto ayuda a que los alimentos permanezcan fríos por más tiempo.

Pasos a seguir después de la emergencia climática

- Mantenga la puerta del refrigerador y del congelador cerrada lo más posible para mantener la temperatura fría.
- Si no abre el refrigerador, éste mantendrá los alimentos adecuadamente fríos aproximadamente por 4 horas. Un congelador completamente lleno mantendrá la temperatura aproximadamente por 48 horas (24 horas si esta a medio llenar) si la puerta se mantiene cerrada.
- Deseche los alimentos perecederos refrigerados, como carnes, aves, pescados, quesos blandos, leche, huevos, sobras y fiambres después de 4 horas sin electricidad.
- Los alimentos se pueden volver a congelar adecuadamente si aún contienen cristales de hielo o están a 40 °F (4.4 °C) o menos, al verificar con un termómetro para alimentos.
- ¡Nunca pruebe un alimento para determinar su inocuidad!
- Obtenga un bloque de hielo o hielo seco para mantener su refrigerador y congelador lo más frío posible si el corte de electricidad dura por un largo tiempo. Cincuenta libras de hielo seco mantendrán por 2 días la temperatura adecuada en un congelador de 18 pies cúbicos, completamente lleno.
- Si el corte de electricidad ha durado por varios días, use un termómetro para aparatos electrodomésticos y verifique la temperatura del congelador. Si el termómetro para aparatos electrodomésticos indica 40 °F (4.4 °C) o menos, los alimentos pueden volverse a congelar.
- De no tener un termómetro en el congelador, entonces verifique cada paquete de alimento para determinar si aun se encuentra sano. El alimento estará sano si aun contiene cristales de hielo.

Durante tormentas de hielo o de nieve

- Durante una tormenta de nieve, no coloque los alimentos perecederos afuera en la nieve. Las temperaturas del medio ambiente varían y los alimentos pueden estar expuestos a condiciones insalubres, o a animales. En vez, haga hielo. Llene cubos, envases vacíos de leche o latas con agua y déjelos afuera para que se congelen. Use este hielo para ayudar a mantener los alimentos fríos dentro del refrigerador, congelador o neveras portátiles.

Si ocurre una inundación

- Use solo agua embotellada que no haya estado en contacto con las aguas contaminadas. Deseche cualquier agua embotellada que podría haber tenido contacto con las aguas de inundación.
- Descarte cualquier alimento que no este dentro de un envase resistente al agua, si existe la posibilidad de haber estado en contacto con aguas de inundación. Descarte tablas de cortar de madera, utensilios de plástico, chupones para botellas de bebé y chupetas de bebé.
- Los alimentos preparados comercialmente en latas enteramente metálicas o bolsas termo moldeadas (por ejemplo, bolsas termo moldeadas con pescado o jugos en un cartón flexible) se pueden salvar. Siga los "Pasos a seguir para recuperar las latas enteramente metálicas o las bolsas termo moldeadas" encontrados en la publicación "Cómo Mantener los Alimentos Sanos Durante una Emergencia", encontrado en: www.fsis.usda.gov/en_espanol/Como_Mantener_los_Alimentos_Sanos_Durante_una_Emergencia/index.asp
- Lave completamente con agua caliente jabonosa las ollas de metal, platos de cerámica y utensilios que han tenido contacto con aguas de inundación, y desinfectelos hirviéndolos en agua limpia o sumergiéndolos por 15 minutos en una solución de 1 cucharada de blanqueador cloro líquido, sin aroma, en un galón de agua potable.

Para Eliminar Olores de Refrigeradores y Congeladores

Los malos olores que persisten cuando los alimentos se pudren dentro de un refrigerador o un congelador, pueden ser difíciles de eliminar. Los siguientes procedimientos pueden ayudar a eliminarlos, pero puede ser que sea necesario repetirlos varias veces:

- Desechen todo alimento dañado o dudoso.
- Remuevan repisas, gavetas y bandejas de hielo. Lávelos bien con agua caliente y detergente. Luego enjuáguelos con una solución desinfectante (1 cucharada de blanqueador cloro líquido inodoro, en un galón de agua).
- Lave el interior del refrigerador y congelador, a incluir la puerta y el sello de goma, con agua caliente y bicarbonato de soda. Enjuague bien con la solución desinfectante mencionada anteriormente.
- Mantenga la puerta abierta durante unos 15 minutos para que el aire pueda circular libremente. Para mas infomacion sobre el eliminar malos olores, vea www.fsis.usda.gov/PDF/Removing_Odors_From_Refrigerators_SP.pdf



¡Cuando haya duda, tírelo a la basura!

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevo, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**; para personas con problemas auditivos (TTY), **1-800-256-7072**.



La Línea esta abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (Inglés y Español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la pagina electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp.

Envíe sus preguntas por correo electrónico al MPHotline.fsis@usda.gov.

¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información, en inglés, sobre inocuidad alimentaria durante las 24 horas del día.



www.fsis.usda.gov