sonoma county
DEPARTMENT OF HEALTH SERVICES
Environmental Health ❖ 463 Aviation Boulevard, Santa Rosa, CA 95403 ❖ 707-565-6565 ❖ EH@sonoma-county.org
https://sonomacounty.ca.gov/Health/Environmental-Health-and-Safety/

Food Safety After a Power Outage

Food that has been without refrigeration for more than 4 hours may cause illness. Discard all spoiled food to avoid potential health risk.

NEVER TASTE FOOD TO DETERMINE ITS SAFETY!

If your home was impacted by a power outage, special considerations are necessary to ensure the safety of food in refrigerators or freezers.

- If available, place a thermometer in your refrigerator to monitor the temperature.
- When the power goes out, keep refrigerator and freezer doors closed as much as possible.
- Check for signs of power outage, such as liquid or refrozen meat juices or melted ice cream.
- Throw out any perishable food that has been at room temperature for 2 or more hours and any food that has an unusual color, odor, or texture.
- Throw out any refrigerated perishable food such as meat, poultry, fish, cut fruit, soft cheeses, milk, eggs, leftovers, and deli items after 4 or more hours without power or if the food is above 40° F for more than 4 hours.
- Thawed food that contains ice crystals, or is at 40° F or below, can be refrozen or cooked.
- Freezers, if left unopened and full during a power outage, will keep food safe for 48 hours (24 hours if half full).
- Reheating food that has become contaminated will **NOT** make it safe!
- Throw out spoiled food in the appropriate refuse bin.
- To discard large volumes of food, contact your trash disposal company for expedited service.

REMEMBER WHEN IN DOUBT, THROW IT OUT!

Foodborne illnesses can cause vomiting, diarrhea, doctor's visits, and lost workdays. When bacteria grow on food, they can produce toxins or multiply to levels that are unsafe for eating.

Additional information is available at:

- https://socoemergency.org/emergency/food-wise-is-food-safe/
- https://www.fsis.usda.gov/
- https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/food-and-water-safety-during-power-outages-and-floods

Questions? Contact Sonoma County Environmental Health staff at (707) 565-6565 during normal working hours, 8:00 AM to 4:00 PM Monday through Friday.

sonoma county
DEPARTMENT OF HEALTH SERVICES
Environmental Health ❖ 463 Aviation Boulevard, Santa Rosa, CA 95403 ❖ 707-565-6565 ❖ EH@sonoma-county.org
https://sonomacounty.ca.gov/Health/Environmental-Health-and-Safety/

Seguridad de los Alimentos Después de un Corte de Energía

Los alimentos que han estado sin refrigeración por más de 4 horas pudieran causar enfermedades. Deseche todos los alimentos descompuestos, para prevenir potenciales riesgos de salud.

¡NUNCA PRUEBA LOS ALIMENTOS PARA DETERMINAR SI SON SEGUROS!

Si su hogar se vio afectado por un corte de energía, son necesarias consideraciones especiales para asegurarse de que los alimentos en un refrigerador o congelador están en buenas condiciones.

- Si está disponible, ponga un termómetro en su refrigerador, para monitorear la temperatura.
- Cuando se vaya la electricidad, mantenga las puertas del refrigerador y congelador cerradas lo más posible.
- Busque señales de una falta de energía, como líquidos o jugos de la carne vueltos a congelar o helado derretido.
- Tire cualquier alimento perecedero que haya estado a temperatura ambiente por más de 2 horas o que tenga una textura, color u olor inusual.
- Tire los alimentos perecederos como carnes, aves, pescado, fruta cortada, quesos suaves, leche, huevos, restos de comida y artículos de fiambres sí estuvieron 4 o más horas sin energía o si la temperatura de los alimentos supera los 40 °F durante más de 4 horas.
- La comida descongelada que contenga cristales de hielo, o esté a 40° F o menos, se puede volver a congelar o cocinar.
- Los congeladores, si no se abren y están llenos durante un corte de energía, mantendrán la comida segura durante 48 horas (24 horas si están medio llenos).
- ¡Recalentar la comida que se ha contaminado **NO** la hará más segura!
- Tire la comida descompuesta en el bote de basura adecuado.
- Para desechar volúmenes grandes de alimentos, contacte a su compañía de basura para que le den servicio.

RECUERDE: CUANDO TENGA DUDAS, ¡TIRELO!

Las enfermedades causadas por los alimentos pueden provocar vómito, diarrea, visitas al doctor y días de trabajo perdidos. Cuando se desarrollan bacterias en los alimentos, pueden producir toxinas o multiplicarlas a niveles que no son seguros para comer.

Se encuentra disponible información adicional en:

- https://socoemergency.org/emergency/food-wise-is-food-safe/
- https://www.fsis.usda.gov/
- https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/food-and-water-safety-during-power-outages-and-floods

¿Preguntas? Contacte al personal de Salud Ambiental del Condado de Sonoma al (707) 565-6565 durante las horas normales de trabajo de 8:00 AM a 4:00 PM de lunes a viernes.