

What to Do During a Temporary Power Outage

Following these procedures will help you save food during a power outage and keep your customers from eating or drinking food that has had an opportunity to grow bacteria. The food items we are most concern about during a power outage are **potentially hazardous foods (PHF)**. PHF are moist, perishable foods that bacteria will grow quickly in and on when the food is held in the temperature danger zone (41°F to 135°F).

WHEN THERE IS A POWER OUTAGE

- Note the time when the power outage starts and write it down.
- Discard food products that are in the process of being cooked and have not reached final temperature.

ACTIONS THAT CAN KEEP FOOD SAFE FOR SEVERAL HOURS

Cold Potentially Hazardous Foods

- Keep Refrigerator and freezer doors closed as much as possible
- When practical, group packages of cold food together to reduce heat gain
- Cover open refrigerated and frozen food cases, especially vertical displays
- *Caution: The use of dry ice may result in unsafe build-up of CO₂ (Carbon Dioxide)*

Hot Potentially Hazardous Foods

- Do not place hot foods in refrigerators or freezers as a method of cooling
- Use ice and/or ice baths to rapidly cool small batches of hot food
- Use “canned heat” under foods on electric steam tables to help maintain PHF at 135°F

DISCONTINUE FOOD PREPARATION WHEN:

- There is no hot water or inadequate water pressure.
- You are not able to properly wash, rinse, and sanitize utensils.
- The ventilation hoods cannot be operated. (*Danger: Toxic fumes may cause injury or death*)
- There is not enough light in food preparation areas to allow for safe food preparation.
- There is not enough light in the facility for cleaning and sanitizing food contact surfaces.
- Food cannot be held at safe temperatures (**see table reverse side of this sheet**)

A POWER OUTAGE OF 2 HOURS OR LESS IS NOT CONSIDERED HAZARDOUS TO FOOD THAT IS HELD UNDER SAFE CONDITIONS WHEN THE OUTAGE BEGINS.

PHF IN HOT HOLDING UNITS

Use the following table to determine what to do with PHF that is held in hot holding units and is below 135°F at the time the power is restored:

Duration of Power Outage	Food below 135 F° in Hot Holding Units When Power is Restored
2 hours or less	May be sold if reheated to 165 F° and then held at 135 F° or above; or May be sold if rapidly cooled to 41 F° or below within 2 hours following restoration of power.
More than 2 hours	PHF cannot be sold

REFRIGERATED PHF

Use the table below as a guide for handling PHF stored in refrigeration units during power outages:

Duration of Power Outage (hours)	Food Temperatures		
	45 F° or below	46 F° to 50 F°	50° F or above
0-2	PHF can be sold	Immediately cool PHF to 41 F° or below within 2 hours	PHF cannot be sold
2-3	PHF can be sold, but must be cooled to 41F °or below within 2 hours	Immediately cool PHF to 41 F° or below within 1 hour.	
4+	Immediately cool PHF to 41 F° or below within 1 hour	PHF cannot be sold	

Food not be rapidly cooled as specified in the tables above, cannot be sold.

WHEN POWER IS RESTORED

- Check the internal temperatures of food
- If practical, separate packages of food in refrigerators and freezers to allow for faster re-cooling.
- Identify PHF that may have been in the temperature danger zone.
- Check to see if circuit breakers to see if they need to be reset.
- Check all equipment to make sure it is operating properly including: Lights, refrigerators, hot holding units, freezers, ventilation hoods, and toilet facilities.
- Make sure there is hot and cold potable, pressurized water at all sinks and dishwashers.
- Water temperatures sinks shall be 120 °F at 3 compartment sink and 100 °F at handwashing

DISPOSAL OF FOOD

- PHF that has been subjected to temperature abuse prior to the power outage might not be safe to eat even if the procedures in the tables on the previous page are followed. **WHEN IN DOUBT, THROW IT OUT!**
- If it is determined that food must be discarded, document the type and amount of food and the reason for disposal for insurance and regulatory purposes.
- Small volumes of food to be discarded can be denatured with a cleaning product (such as bleach) and placed in the outside refuse bin.
- To discard large volumes of food, contact your refuse disposal company or your local landfill operator for disposal instructions.
- Contact KCEHD at the numbers below for any questions regarding the safety of specific foods.

Please contact the Kern County Environmental Health Division at
(661) 862-8740 or (661) 321-3000 if you have any questions.

Qué Hacer Durante un Corte de Energía Temporal

Siguiendo estos procedimientos le ayudarán a guardar comida durante un corte de energía y mantener a sus clientes al comer o beber alimentos que ha tenido una oportunidad para el crecimiento de bacterias. Los alimentos que nos da más preocupación durante una interrupción de energía son **los alimentos potencialmente peligrosos (PHF)**. PHF están húmedas, alimentos perecederos que las bacterias crecerán rápidamente cuando la comida se mantiene en la zona de peligro de temperatura (41°F a 135°F).

CUANDO HAY UN APAGÓN

- Nota el tiempo de la interrupción de alimentación y anótelo.
- Descartar productos alimenticios que están en proceso de ser cocinados y no han alcanzado la temperatura final.

Acciones que Pueden Mantener los Alimentos Seguros Durante Varias Horas

Frío Los Alimentos Potencialmente Peligrosos

- Mantenga cerradas las puertas de refrigeradores y congeladores lo mas posible
- Cuando sea práctico, agrupar paquetes de comida fría juntos para reducir la ganancia de calor
- Cubrir cajas de alimentos refrigerados y congelados, especialmente pantallas verticales
- *Precaución: El uso del hielo seco puede resultar inseguro en la acumulación de CO₂ (dióxido de carbono)*

Caliente Los Alimentos Potencialmente Peligrosos

- No coloque alimentos calientes en el refrigerador de los congeladores como método de enfriamiento
- Utilice hielo y/o baños de hielo para enfriar rápidamente pequeños lotes de comida caliente
- Utilice "combustible en lata" debajo de los alimentos en las mesas de vapor eléctricos para ayudar a mantener PHF a 135°F

INTERRUMPIR la PREPARACIÓN de ALIMENTOS CUANDO:

- No hay agua caliente o insuficiencia de presión de agua.
- Usted no es capaz de lavar adecuadamente, enjuagar y desinfectar los utensilios.
- Las campanas de ventilación no pueden ser operados. (*Peligro: humos tóxicos puede causar lesiones o muerte*)
- No hay suficiente luz en áreas de preparación de alimentos para permitir la preparación de los alimentos de manera segura.
- No hay suficiente luz en la facilidad para la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con alimentos.
- La comida no se puede mantener a una temperatura adecuada. (ver tabla en el reverso de esta hoja)

UN APAGÓN DE 2 HORAS O MENOS NO SE CONSIDERAN PELIGROSOS PARA LOS ALIMENTOS QUE SE MANTIENE BAJO LAS CONDICIONES SEGURAS CUANDO LA CORTE COMENZÓ.

PHF EN UNIDADES DE RETENCIÓN CALIENTE

Utilice la tabla siguiente para determinar qué hacer con el PHF que se lleva a cabo en unidades de retención caliente y está por debajo de 135°F en el momento en que se restablezca la energía eléctrica:

La Duración de la Interrupción de Alimentación	La Comida por Debajo de 135 F° en las Unidades de Retención Caliente cuando se Restablece la Energía Eléctrica
2 horas o menos	Puede ser vendido si recalentado a 165 F° y luego mantenido a 135 F° o más; o Puede ser vendido si se enfría rápidamente a 41 F° O debajo dentro de las 2 horas siguientes al restablecimiento de la corriente.
Más de 2 horas	No se puede vender PHF

PHF REFRIGERADOS

Utilice la tabla siguiente como guía para la manipulación de PHF almacenados en las unidades de refrigeración durante los cortes de energía:

Duración de Interrupción de Energía (horas)	Las Temperaturas de Los Alimentos		
	45 F° o debajo	46 F° a 50° F	50° F o superior
0-2	Puede venderse PHF	Enfriar inmediatamente al PHF 41°F o por debajo en el plazo de 2 horas	No se puede vender PHF
2-3	PHF puede ser vendido, pero debe ser enfriado a 41 F ° o por debajo en el plazo de 2 horas	Enfriar inmediatamente al PHF 41°F o por debajo en el plazo de 1 hora.	
4+	Enfriar inmediatamente PHF α 41° F o debajo en el plazo de 1 hora	No se puede vender PHF	

Los alimentos no enfriados rápidamente según como se especifica en las tablas anteriores, no pueden ser vendidas.

CUANDO SE RESTABLEZCA LA ENERGÍA

- Verifique las temperaturas internas de los alimentos.
- Si resulta práctico, separar paquetes de los alimentos en refrigeradores y congeladores para permitir un enfriamiento mas rápido.
- Identificar el PHF que pueden haber estado en la zona de peligro de temperature.
- Compruebe si los interruptores deberán ser reajustados.
- Compruebe todo el equipo para asegurarse de que está funcionando correctamente incluyendo: luces, refrigeradores, congeladores, y instalaciones de aseo.
- Asegúrese de que hay agua potable fría y caliente, agua a presión en todos los sumideros y lavavajillas.
- La temperature del agua del disipador será de 120 °F en el disipador de 3 compartimientos y 100 °F en el lavado de manos.

Descarte de los Alimentos

- PHF que ha sido sometido a abusos de temperatura antes de la interrupción de energía podría no ser seguro para comer incluso si los procedimientos descritos en las tablas en la página anterior son seguidas. **EN CASO DE DUDA, TIRALA FUERA!**
- Si se determina que los alimentos deben ser desechados, documentar el tipo y cantidad de alimento y el motivo de la eliminación por el seguro y fines de regulación.
- Pequeños volúmenes de alimentos a ser desechados pueden ser desnaturalizado con un producto de limpieza (como la lejía) y se colocan en el exterior de cubo de basura.
- Para deshacerse de grandes volúmenes de alimentos, póngase en contacto con su compañía de eliminación de desechos o con su distribuidor local de operador del relleno sanitario para instrucciones de desecho.
- Póngase en contacto con KCEHD en los siguientes números para cualquier pregunta con respecto a la inocuidad de los alimentos específicos.

**Póngase en contacto con la División de Salud Ambiental del Condado de Kern
(661) 862-8740 o (661) 321-3000 si tiene alguna pregunta.**