Seguridad de Refrigeradores y Congeladores durante una **Interrupción de Energía**

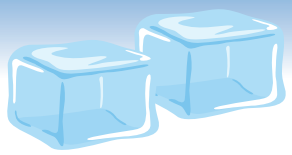
Los alimentos refrigerados o congelados puede que no sean seguros para comer después de una interrupción de energía. Siga los pasos de preparación y seguridad que se indican a continuación para mantener la seguridad de sus alimentos.

ANTES

Prepárese para emergencias o desastres naturales.

Congele contenedores de agua y paquetes de gel para ayudar a mantener sus alimentos a 40° F o menos.

Tenga una hielera a mano.



Compre hielo seco o hielo en bloques para mantener los alimentos fríos en el refrigerador en caso de que la interrupción de energía sea prolongada.

DURANTE

Después de 4 horas sin energía, coloque los alimentos perecederos refrigerados en una hielera. Agregue hielo o otra fuente de frío para mantenerlos a 40 °F o menos.

MANTENGA las Puertas de los Refrigeradores y Congeladores **CERRADAS**

DESPUÉS

Nunca pruebe los alimentos para determinar si son seguros para comer. En caso de duda, deséchelos.

- Deseche los alimentos perecederos en su refrigerador (carne, pescado, frutas y verduras cortadas, huevos, leche y sobras) luego de 4 horas sin energía o fuente de frío.
- Deseche cualquier alimento que tenga un olor, color o textura inusual.
- Verifique las temperaturas de los alimentos que estén en hieleras o en su refrigerador con una fuente de frío. Deseche los alimentos a más de 40° F.
- Si tiene un termómetro para electrodomésticos en su congelador, verifique si todavía está a 40° F o menos.
- Puede volver a congelar o cocinar de manera segura alimentos congelados, que se descongelaron, si todavía contienen cristales de hielo o están a 40° F o menos.

cpsenergy.com/seguridad

CPS ENERGY®