

Refrigerator & Freezer Safety throughout a Power Outage

Refrigerated or frozen foods may not be safe to eat after the loss of power. Follow the preparation and safety steps below to keep your food safe.

BEFORE

Prepare for emergencies or natural disasters.



Freeze containers of water and gel packs to help keep your food at 40° F or below.



Have a cooler handy.

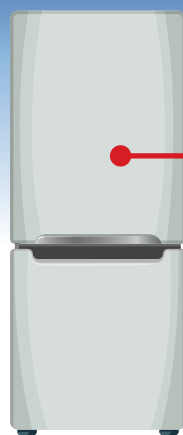


Buy dry ice or block ice to keep food cold in the refrigerator if the power might be out for a long time.

DURING

After 4 hours without power, put refrigerated perishable foods in a cooler. Add ice or another cold source to keep them at 40° F or below.

KEEP
Refrigerator &
Freezer Doors
CLOSED



4
HOURS
in a
Refrigerator



48
HOURS
in a **FULL**
Freezer



24
HOURS
in a **HALF-FULL**
Freezer

AFTER

Never taste food to determine if it is safe to eat. When in doubt, throw it out.

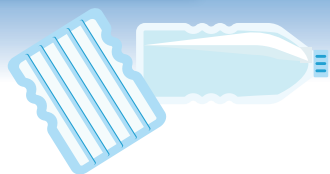
- Throw out perishable food in your refrigerator (meat, fish, cut fruits and vegetables, eggs, milk, and leftovers) after 4 hours without power or a cold source.
- Throw out any food with an unusual odor, color, or texture.
- Check temperatures of food kept in coolers or your refrigerator with a cold source. Throw out food above 40° F.
- If you have an appliance thermometer in your freezer, check to see if it is still at 40° F or below.
- You can safely refreeze or cook thawed frozen food that still contains ice crystals or is at 40° F or below.

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.

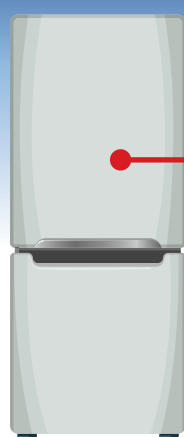
DURANTE

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



4

HORAS

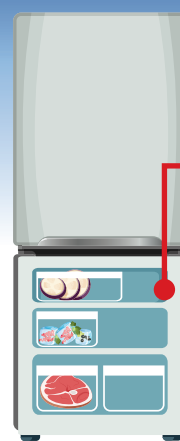
en un Refrigerador



48

HORAS

en un Congelador LLENO



24

HORAS

en un Congelador MEDIO LLENO

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.