



Ventura County Environmental Health Division  
800 S. Victoria Ave., Ventura CA 93009-1730  
TELEPHONE: 805/654-2813 or FAX: 805/654-2480  
Internet Web Site Address: [www.vcrma.org/divisions/environmental-health](http://www.vcrma.org/divisions/environmental-health)

## **FOOD SAFETY IN FOOD FACILITIES RELATED TO AN EXTENDED POWER OUTAGE**

The Ventura County Environmental Health Division is responsible for the enforcement of the California Retail Food Code (CalCode) and will determine appropriate actions to be taken during power outages impacting retail food facilities in Ventura County. Environmental Health recommends that food retailers develop an action plan and obtain appropriate emergency supplies to prepare for temporary power outages. When a power outage occurs, potentially hazardous foods are of utmost concern due to the potential growth of bacteria during the time the food is held in the temperature danger zone (41°F to 135 °F). Please follow these food safety guidelines for your food facility regarding food safety in the event of a power outage:

### **Before a Power Outage**

If you have warning in advance of a power outage, move food products from smaller refrigerators, such as reach-ins and cook's line units, to walk-ins. If the outage is anticipated to last more than 4 hours, move foods that must be refrigerated to the freezer as space will allow. If the outage is anticipated for more than 6 hours: to maintain potentially hazardous foods at 41°F or below, dry ice, block ice, or bags of ice may be used in the freezer and walk-in; food may also be relocated to a commercial freezer; or you may secure a generator or refrigerated truck for emergency power. Be aware that you cannot touch dry ice with your hands and should not breathe the fumes, so follow handling directions carefully. Thawing dry ice releases carbon dioxide. Exercise caution when using in large quantities, or in enclosed rooms and walk-ins.

### **During a Power Outage**

**Immediately close your food facility when the power goes out.**

When the power goes out, you can make the food last longer by keeping the doors to the freezer unit and walk-in closed as much as possible.

When the power is out, the hood ventilation and make-up air supply systems used in conjunction with gas or solid fuel heating and cooking equipment will be inoperative, and toxic fumes which may cause injury or death can build up in the facility. Be advised that there have been reports of smoke, heat and grease emissions setting off alarm and fire suppression systems.

Safe food temperatures can not be properly maintained during power outages, particularly for hot holding of cooked foods and in cook's line refrigeration units.

The water supply in the food facility will also be impacted during a power outage. The dishwasher will be inoperable and without hot water, utensils will not be able to be properly washed, rinsed and sanitized.

During the outage, there will likely be insufficient light in food preparation areas to allow for safe food preparation, or cleaning and sanitizing of food contact surfaces.

Without power, a full freezer will keep everything frozen for about 2 days. A half-full freezer will keep food frozen 1 day. If the freezer is not full, quickly group packages together so they will retain the cold more effectively. Separate meat and poultry items from other foods so if they begin to thaw, their juices will not drip on to other foods.

Document the temperature of the food and the time the power outage began. Cover open, refrigerated display cases, or consolidate products to lessen heat gain. Be sure the water from melting ice used to keep food cold does not contaminate other foods.

If products were at or above room temperature when the power went out, it must be discarded. Do not place unrefrigerated foods in the walk-in once the power has gone out.

### **After a Power Outage**

**If you voluntarily close your facility due to a power outage, the following should be verified prior to reopening and resuming food preparation, and/or selling potentially hazardous foods:**

#### ***When in Doubt, Throw it Out!***

Prior to resuming food preparation, all potentially hazardous foods must be evaluated for proper temperatures.

Discard potentially hazardous foods if kept above refrigerator temperature (41°F) for more than 2 hours.

Discard any foods that have been contaminated by raw meat juices and immediately discard anything with a strange color or odor.

Any foods that were stored in undercounter or smaller reach-in refrigerator units should be thrown out. Thawed foods that are at 41°F or below must be used immediately, **do not refreeze thawed foods.**

Electricity and gas services must have been restored and all circuit breakers properly reset as needed.

Ensure all equipment in the facility is working properly, including: refrigeration, lighting, hot holding, ventilation, faucets with cold and hot running potable water under pressure and a minimum temperature of 120°F for utensil washing (and 100°F for hand washing), as well as functional toilet facilities.

**If your facility is closed by an Environmental Health inspector, it must remain closed until you obtain official written approval from Environmental Health to reopen.**

### **Disposal of Food**

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.

If you have any questions regarding this information or regarding food safety, call the Environmental Health Division from 8 AM to 5 PM, Monday through Friday at 805/654-2813.



División de Salud Ambiental del Condado de Ventura  
800 S. Victoria Ave., Ventura CA 93009-1730  
TELEPHONE: 805/654-2813 or FAX: 805/654-2480  
Página web: <https://vcrma.org/divisions/environmental-health>

## **SEGURIDAD DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA RELACIONADO CON UN CORTE DE ENERGÍA EXTENDIDA**

La División de Salud Ambiental del Condado de Ventura es responsable de la aplicación del Código de Alimentos Minoristas de California (CalCode) y determinará las medidas apropiadas que se tomarán durante los apagones que afecten los establecimientos de comida minoristas en el Condado de Ventura. La División de Salud Ambiental recomienda que los minoristas de alimentos desarrollen un plan de acción y obtengan suministros de emergencia apropiados para prepararse para cortes de energía temporales. Cuando se produce un corte de energía, los alimentos potencialmente peligrosos son motivo de gran preocupación debido al crecimiento potencial de bacterias durante el tiempo que los alimentos se mantienen en la zona de peligro de temperatura (41°F a 135°F). Siga estas pautas de seguridad alimentaria para su establecimiento de comida con respecto a la seguridad de alimentos en caso de un corte de energía:

### **Antes de un corte de energía**

Si recibe notificación adelantado de un corte de energía, mueva los productos alimenticios de refrigeradores más pequeños, como los dispositivos de alcance y las unidades de línea de cocción, a los cuartos fríos. Si se prevé que la interrupción dure más de 4 horas, mueva los alimentos que deben refrigerarse al congelador, ya que el espacio lo permitirá. Si la interrupción se prevé durar más de 6 horas: para mantener alimentos potencialmente peligrosos a 41°F o menos, se puede usar hielo seco, bloques de hielo o bolsas de hielo en el congelador y en el cuarto frío. La comida también puede ser reubicada en un congelador comercial; o puede asegurar un generador o camión refrigerado para energía de emergencia. Tenga en cuenta que no puede tocar hielo seco con las manos y no debe respirar los humos, por lo tanto, siga las instrucciones de manejo con cuidado. Descongelar hielo seco libera dióxido de carbono. Tenga precaución cuando lo use en grandes cantidades, o en habitaciones cerradas y en cuartos fríos.

### **Durante un corte de energía**

**Cierre inmediatamente su establecimiento de comida cuando se va la luz.**

Cuando se va la luz, puede hacer que la comida dure más tiempo manteniendo las

puertas de la unidad del congelador y del cuarto frío cerrados tanto como sea posible.

Cuando no hay electricidad, no funcionarán los sistemas de ventilación de la campana y de suministro de aire de reposición utilizados junto con el equipo de calefacción y cocina de gas o combustible sólido. Los humos tóxicos que pueden causar lesiones o la muerte pueden acumularse en el establecimiento. Tenga en cuenta que ha habido informes de emisiones de humo, calor y grasa que activan los sistemas de alarma y extinción de incendios.

Las temperaturas seguras de los alimentos no pueden mantenerse adecuadamente durante los cortes de energía, particularmente para mantenimiento de alimentos calientes cocinados y en las unidades de refrigeración de la línea de cocción.

El suministro de agua en el establecimiento de comida también se verá afectado durante un corte de energía. El lavavajillas no funcionará y sin el suministro de agua caliente, los utensilios no podrán lavarse, enjuagarse y desinfectarse adecuadamente.

Durante el apagón, es probable que no haya suficiente luz en las áreas de preparación de alimentos para permitir una preparación segura de los alimentos o la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con los alimentos.

Sin energía, un congelador lleno mantendrá todo congelado durante aproximadamente 2 días. Un congelador medio lleno mantendrá los alimentos congelados 1 día. Si el congelador no está lleno, agrupe rápidamente los paquetes para que retengan el frío de manera más efectiva. Separe los productos de carne y pollo de otros alimentos para que, si comienzan a descongelarse, sus jugos no goteen sobre otros alimentos.

Documente la temperatura de los alimentos y la hora en que comenzó el corte de energía. Cubra las vitrinas abiertas, refrigeradas, o consolide productos para disminuir la ganancia de calor. Asegúrese de que el agua del hielo derretido utilizado para mantener los alimentos fríos no contamine otros alimentos.

Si los productos estaban a temperatura ambiente o por encima de ella cuando se cortó la electricidad, debe descartarse. No coloque alimentos no refrigerados en el cuarto frío una vez que se haya cortado la electricidad.

## **Después de un corte de energía**

**Si cierra voluntariamente su establecimiento debido a un corte de energía, se debe verificar lo siguiente antes de reabrir y reanudar la preparación de alimentos, y / o vender alimentos potencialmente peligrosos:**

**Cuando tengas dudas, ¡tíralo!**

Antes de reanudar la preparación de alimentos, todos los alimentos potencialmente peligrosos deben ser evaluados para temperaturas adecuadas.

Deseche los alimentos potencialmente peligrosos si se mantienen por encima de la temperatura del refrigerador (41°F) durante más de 2 horas.

Deseche cualquier alimento que haya sido contaminado por jugos de carne cruda e inmediatamente deseche cualquier cosa con un color u olor extraño.

Todos los alimentos que se almacenaron en unidades de refrigerador debajo del mostrador o de menor alcance deben desecharse. Los alimentos descongelados que estén a 41°F o menos deben usarse inmediatamente, **no vuelva a congelar los alimentos descongelados.**

Los servicios de electricidad y gas deben haberse restaurado y todos los interruptores automáticos deben reiniciarse adecuadamente según sea necesario.

Asegúrese de que todos los equipos del establecimiento funcionen correctamente, incluidos: refrigeración, iluminación, mantenimiento en caliente, ventilación, grifos con agua potable fría y caliente a presión y una temperatura mínima de 120°F para el lavado de utensilios (y 100°F para el lavado de manos), así como instalaciones sanitarias funcionales.

**Si un inspector de Salud Ambiental cierra su establecimiento, debe permanecer cerrada hasta que obtenga la aprobación oficial por escrito de Salud Ambiental para reabrirlo.**

### **Eliminación de comida**

Si se determina que los alimentos deben desecharse, documente el tipo y la cantidad de alimentos, y la razón de su eliminación para fines de seguro y reglamentarios.

Pequeños volúmenes de alimentos a ser descartados pueden desnaturalizarse con un producto de limpieza (como lejía/cloro) y colocarse en el contenedor de basura exterior.

Para descartar grandes cantidades de alimentos, comuníquese con su compañía de eliminación de desechos o con su operador local de vertedero para obtener instrucciones de eliminación.

Si tiene alguna pregunta sobre esta información o sobre la seguridad de alimentos, llame a la División de Salud Ambiental de 8 a.m. a 5 p.m., de lunes a viernes al 805/654-2813.