

No power? Now what?

An Important Message from Environmental Health Services

Loss of power could affect the safety of your customers and employees. It is up to you to ensure the food you serve is safe, that your facility is safe and your employees know what to do.

What can I expect to happen if the electricity goes out?

There will be a lot of inconveniences, potential hazards and possible costs:

- Customers will have to eat and/or leave in the dark.
- The cash register will not work.
- Employees could possibly slip or trip.
- Potential food loss because of food remaining too long in the Danger Zone.
- Potential loss of business because of either having to close down or curtail service.
- Customers could possibly become ill with a foodborne illness.

How does Environmental Health Services (EHS) fit into the picture?

The concern of EHS is public health and safety. We are especially concerned about the following:

- **Food temperature.** Hot food must be kept hot (above 135°F) and cold food must be kept cold (below 41°F). How are you going to keep it in the proper temperature range?
- **Hot water for washing.** Does an electric heater heat your water?
- **Ventilation.** How can smoke and fumes be removed without the fans operating?
- **Light.** Is there adequate light in the food prep and utensil wash areas?

If you are unable to serve food that is safe and healthful, you must voluntarily close your business and not open again until you can serve your customers safe meals in a safe environment. If you serve unsafe food to your customers it will make them ill.



What can I do?

Develop a plan and train your employees to follow it.

Plan now:

- Have a backup for lights, such as battery operated lamps and flashlights.
- Plan a backup menu that will not require power during preparation or rely on having the refrigerator door open very often.
- Design a system for handling the receipts while the register is not working.
- Keep plenty of ice on hand to cool food quickly.
- Know how to close down quickly.
- Make sure there is always at least one person on duty who can make decisions about food and personal safety. It's your business that might be liable.

No power? Now what?

When the electricity goes off:



After the power comes back on:



- Keep the refrigerator doors closed to maintain the cold temperature inside the cooler. Further protect food by placing it in clean ice and/or dry ice in the cooler.
- Make decision about cooking. Remember, there is no ventilation.
- Decide:
 - Is the alternative light bright enough for safety? Are the employees and customers safe?
 - Is the food safe to serve?
 - Is staying open good for business in the long run? Is it time to close?
- Use your thermometers to check food temperature. Food that has been between 41°F and 135°F for more than 4 hours must not be eaten. When in doubt, throw it out. Remember! You can't rely on appearance or odor to tell if food will make someone sick.
- Don't refreeze thawed food.
- Check the hot water to make sure it is hot enough to properly wash hands and utensils.
- Check the toilets to make sure they are working.
- Check the coolers and freezers to make sure they are working and keeping the right temperature.
- Check the frozen food to see if it is still solidly frozen.

Use the following charts to determine the disposition of potentially hazardous foods:

REFRIGERATED FOODS

If power has been out:	Check the temperature of product when refrigeration is restored.		
	<i>If 45°F or less</i>	<i>If 45°F to 50°F, product must reach 41°F within:</i>	<i>If over 50°F</i>
1 hour	May be sold - reduce temperature to 41°F ASAP	3 hours	Cannot be sold
1½ hours		2½ hours	
2 hours		2 hours	
2½ hours		1½ hours	
3 hours		1 hour	
3½ hours		½ hour	
4 hours		0 hours	

FOODS IN HOT HOLDING UNITS

If power has been out:	Two hour limit on hot held product is allowed if product was fully cooked and held at 135°F or above at the time of the power outage.
2 hours or less	1. May be reheated to 165°F and held at 135°F or above; or 2. May be chilled to 41°F or below within 2 hours following restoration of power.
More than 2 hours	Cannot be reclaimed.

For more information check these websites:

www.CAISO.com • www.calrest.org (Link to California's Energy Crisis)

No Hay Electricidad? Ahora Qué?

Un mensaje importante los Servicios de Salud Ambiental

La pérdida de electricidad pueda afectar la seguridad se sus clientes y empleados. Dependemos de usted para asegurar que la comida que se sirva este segura para consumir, que el establecimiento este seguro y que sus empleados sepan que hacer.

¿Qué puedo esperar cuando hay una pérdida de electricidad?

Habrà muchas inconveniencias, peligros potenciales y costos posibles:

- Clientes tendràn que comer y/o irse en la oscuridad.
- La caja registradora no funcionara.
- Los empleados se pueden tropezar o resbalar.
- Hay potencial de perdida de comida, si se mantiene in la zona de peligro por mucho tiempo.
- Puede haber pérdida de dinero en los negocios, por causa del cierre o acorto de servicios.
- Hay potencial que los clientes se enfermen a causa de una enfermedad transmitida por los alimentos.

¿Cómo coinciden los Servicios de Salud Ambiental (EHS) en la situación?

La preocupación del EHS es la salud y seguridad del público. Estamos especialmente preocupados con los siguientes:

- **Temperatura de la comida.** La temperatura de la comida caliente debe ser mantenida a 135°F o más y la comida fría se debe mantener a una temperatura de 41°F o menos. ¿Cómo va a mantener esta comida en la zona de temperatura adecuada?
- **Agua caliente para el lavado.** ¿Usa un calentador eléctrico para calentar su agua?
- **Ventilación.** ¿Cómo se pueden eliminar el humo y los vapores sin el uso de un abanico?
- **Luz.** ¿Hay suficiente luz en las áreas de preparación de comida y de lavar platos?

Si no puede servir comida saludable y segura, debe voluntariamente cerrar su negocio y mantenerse cerrado hasta que pueda servir comida segura en un ambiente seguro a sus clientes. Si usted le sirve comida peligrosa as sus clientes se van a enfermar.



¿Que puedo hacer?

Desarrolle un plan y entrene a tus empleados para que lo sigan.

Planee ahora:

- Tenga un plan alternativo para luz, como linternas o lámparas que operan con baterías.
- Planee un menú alternativo que no requiera el uso de electricidad para la preparación, o que dependa que la puerta del refrigerador se abra frecuentemente.
- Diseña un sistema para procesar recibos, mientras que la caja registradora no funcione.
- Mantenga una abundancia de hielo, para poder enfriar la comida rápidamente.
- Sepa cómo cerrar su negocio rápidamente.
- Haga una decisión sobre cocinar. Recuerde que no hay ventilación.
- Asegúrese que siempre tenga una persona trabajando que pueda hacer decisiones sobre la comida, y seguridad personal. Es su negocio que puede ser responsable.

¿No Hay Electricidad? ¿Ahora Qué?

Quando la electricidad se apaga:



Después de que se aprenda la electricidad:



- Mantenga las puertas del refrigerador cerradas para mantener la temperatura fría adentro del refrigerador y congelador. Ponga la comida en el congelador sobre hielo limpio/hielo seco para mantenerla protegida.
- Decida:
 - ¿Es la luz alternativa suficientemente brillante para la seguridad? ¿Están los empleados y clientes seguros?
 - ¿Está la comida segura para servir?
 - ¿Es permanecer abierto lo mejor para mi negocio a largo plazo? ¿Es tiempo para cerrar?
- Use su termómetro para revisar la temperatura de la comida. Comida que está dentro de 41°F y 135°F por más de 4 horas no debe ser consumida. Cuando en duda, tire a la basura. Recuerde! No puede confiar en la apariencia o el olor para distinguir si la comida va a causar una enfermedad alimenticia.
- No vuelva a congelar comida que ha sido descongelada.
- Revise el agua caliente para asegurar que este suficientemente caliente para lavarse las manos, y utensilios.
- Revise el baño para asegurar que estén trabajando.
- Revise el refrigerador y hielera para asegurar que estén trabajando y manteniendo la temperatura apropiada.
- Revise la comida congelada para ver si está congelada sólidamente.

Use la siguiente tabla para determinar la disposición de los alimentos potencialmente peligrosos.

ALIMENTOS REFRIGERADOS

Si la electricidad esta apagada por:	Revise la temperatura del producto cuando la refrigeracion sea restaurada.		
	Si 45°F o menos	Si 45°F a 50°F, el producto debe alcanzar 41°F dentro de:	Si mas de 50°F
1 hora	Se puede vender – baje la temperatura a 41°F lo más pronto posible	3 horas	No se puede vender
1½ horas		2½ horas	
2 horas		2 horas	
2½ horas		1½ horas	
3 horas		1 hora	
3½ horas		½ horas	
4 horas		0 horas	

ALIMENTOS EN APARATOS PARA MANTENER LA COMIDA CALIENTE

Si la electricidad esta apagada por:	Límite de 2 horas en comidas mantenidas caliente, si el producto estaba completamente cocido y mantenido a 135°F o más antes de perder la electricidad.
2 horas o menos	1. Puede ser recalentada a 165°F y mantenida a 135°F o más ;o 2. Puede ser enfriada a 41°F o menos dentro de 2 horas siguiendo la restauración de electricidad.
Mas de 2 horas	Debe ser botada.

Para más información visite a los sitios web
www.CAISO.com • www.calrest.org (Enlace al Crisis de la Energia de California)