

FOOD & WATER SAFETY BEFORE, DURING, & AFTER POWER OUTAGES

BEFORE PLAN AHEAD IF YOU CAN...



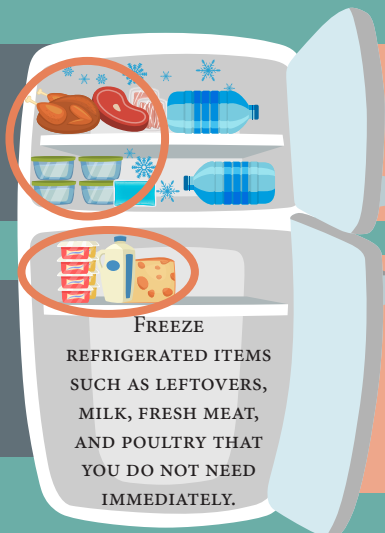
KEEP THE FREEZER FULL. FILL EMPTY SPACES WITH FROZEN PLASTIC JUGS OF WATER AND GEL PACKS TO HELP KEEP FOOD COLD IF THE POWER GOES OUT.



PLACE APPLIANCE THERMOMETERS IN YOUR REFRIGERATOR AND FREEZER.

KEEP FREEZER AT
0° F
OR BELOW

REFRIGERATOR AT
40° F
OR BELOW



GROUP FOODS TOGETHER IN BOTH THE REFRIGERATOR AND FREEZER. THIS HELPS FOOD STAY COLD LONGER.



IF YOU THINK POWER WILL BE OUT FOR AN EXTENDED PERIOD OF TIME, BUY DRY OR BLOCK ICE TO KEEP THE FRIDGE OR FREEZER COLD.



HOW TO DISINFECT DRINKING WATER

FIRST FILTER THE WATER THROUGH CLEAN CLOTHS OR A COFFEE FILTER, THEN FOLLOW ONE OF THESE TWO PROCEDURES:

BOILING



BOIL THE WATER FOR 1 MINUTE.



LET IT COOL, AND STORE IT IN A CLEAN, COVERED CONTAINER.



DISINFECTING WITH BLEACH



1

ADD 8 DROPS (1/8 TSP) OF PLAIN, LIQUID HOUSEHOLD BLEACH (5.25% CHLORINE) PER GALLON OF WATER.



2

STIR WELL AND LET IT STAND FOR AT LEAST 30 MINUTES BEFORE YOU USE IT.

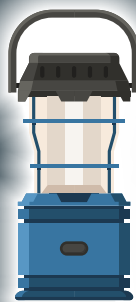


3

STORE DISINFECTED WATER IN A CLEAN, COVERED CONTAINER.



DURING WHILE THE POWER IS OUT...



KEEP THE REFRIGERATOR AND FREEZER DOORS CLOSED TO MAINTAIN COLD TEMPERATURES.



A FULL FREEZER WILL HOLD ITS TEMPERATURE FOR **48 HOURS**

IF HALF FULL... **24 HOURS**

A REFRIGERATOR WILL KEEP FOOD SAFE FOR **4 HOURS**

HOW TO DISINFECT WATER WELLS



DOMESTIC WATER WELLS THAT ARE SUSPECTED TO BE CONTAMINATED SHOULD BE PROPERLY DISINFECTED. FOLLOW THESE STEPS:

1

ADD 1-2 GALLONS OF PLAIN, LIQUID HOUSEHOLD BLEACH (5.25% CHLORINE) INTO THE WELL CASING. RINSE WELL CASING AND PIPING WITH WATER TO AVOID CORROSION.



2

THE PUMP SHOULD BE OPERATED SO AS TO THOROUGHLY MIX THE CHLORINE WITH THE WATER IN THE WELL. PUMP THE WATER ONTO THE GROUND UNTIL THERE IS AN ODOR OF CHLORINE.

3

THE WELL SHOULD NOT BE USED FOR 24 HOURS.



4

CHLORINATED WATER SHALL THEN BE PUMPED TO WASTE ONTO THE GROUND UNTIL THE ODOR OF CHLORINE IS NO LONGER DETECTABLE.

AFTER ONCE THE POWER IS BACK ON...

NEVER TASTE FOOD TO DETERMINE ITS SAFETY!



WHEN IN DOUBT, THROW IT OUT!



FOOD ITEMS YOU CAN KEEP

BAKED GOODS SUCH AS BREAD, MUFFINS, AND FRUIT PIES



UNCUT RAW FRUIT AND VEGETABLES



FRESH MUSHROOMS, HERBS, AND SPICES



UNOPENED JUICE



HARD CHEESES SUCH AS ROMANO AND PARMESAN



BUTTER OR MARGARINE



PEANUT BUTTER



KETCHUP, MUSTARD, AND JELLY



VINEGAR-BASED DRESSINGS



BBQ, SOY, AND HOISIN SAUCES



FOOD ITEMS YOU SHOULD THROW OUT

CUT OR COOKED PRODUCE



OPENED BABY FORMULA



EGGS AND EGG PRODUCTS



DOUGH AND COOKED PASTA



MEAT, POULTRY, AND SEAFOOD PRODUCTS



MILK, YOGURT, AND DAIRY PRODUCTS



SOFT AND SHREDDED CHEESES



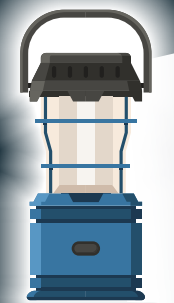
SEGURIDAD DE ALIMENTOS Y DE AGUA ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE LOS APAGONES

ANTES PLANIFIQUE ANTES DE TIEMPO SI ES POSIBLE...

COLOQUE LOS TERMÓMETROS DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS EN SU REFRIGERADOR Y CONGELADOR.

MANTENGA EL CONGELADOR LLENO. LLENE LOS ESPACIOS VACÍOS CON JARRAS DE PLÁSTICO CONGELADAS DE AGUA Y PAQUETES DE GEL PARA AYUDAR A MANTENER LOS ALIMENTOS FRÍOS SI HAY UN APAGÓN.

DURANTE MIENTRAS UN APAGÓN ...

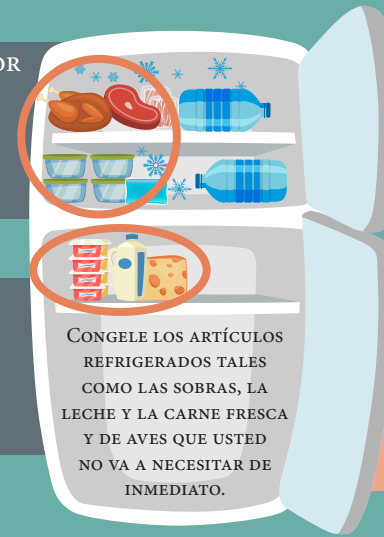


MANTENGA LAS PUERTAS DEL REFRIGERADOR Y DEL CONGELADOR CERRADAS PARA MANTENER LA TEMPERATURA FRÍA.

MANTÉNGASE CERRADO

MANTENGA EL CONGELADOR A **0° F** O MENOS

REFRIGERADOR A **40° F** O MENOS



CONGEELE LOS ARTÍCULOS REFRIGERADOS TALES COMO LAS SOBRAS, LA LECHE Y LA CARNE FRESCA Y DE AVES QUE USTED NO VA A NECESITAR DE INMEDIATO.

MANTENGA LOS ALIMENTOS JUNTOS TANTO EN EL REFRIGERADOR COMO EN EL CONGELADOR. ESTO AYUDA A QUE LOS ALIMENTOS PERMANEZCAN MÁS FRÍOS.

SI CREE QUE LA ELECTRICIDAD ESTARÁ FUERA POR UN PERÍODO PROLONGADO, COMPRA HIELO SECO O EN BLOQUE PARA MANTENER EL REFRIGERADOR O CONGELADOR FRÍO.

UN CONGELADOR **LLENO** MANTENDRÁ SU TEMPERATURA POR **48 HORAS**

MEDIO LLENO **24 HORAS**

UN REFRIGERADOR MANTENDRÁ LOS ALIMENTOS SEGUROS POR **4 HORAS**

CÓMO DESINFECTAR EL AGUA POTABLE

PRIMERO FILTRE EL AGUA A TRAVÉS DE PAÑOS LIMPIOS O DE UN FILTRO DE CAFÉ, LUEGO SIGA UNO DE ESTOS DOS PROCEDIMIENTOS:

- HIRVIENDO**

HERVIR EL AGUA DURANTE 1 MINUTO.
- DESINFECCIÓN CON CLORO**

AÑADIR 8 GOTAS (1/8 CDTA) DEL BLANQUEADOR CASERO, LÍQUIDO (5.25% DE CLORO) POR GALÓN DE AGUA.
- DEJE QUE SE ENFRÍE Y GUÁRDELO EN UN RECIPIENTE LIMPIO Y CÚBRALO.

REVUELVA BIEN Y DEJE REPOSAR POR LO MENOS 30 MINUTOS ANTES DE USARLO.
- ALMACENE EL AGUA DESINFECTADA EN UN RECIPIENTE LIMPIO Y CÚBRALO.

CÓMO DESINFECTAR POZOS DE AGUA

LOS POZOS DE AGUA DOMÉSTICOS QUE SE SOSPECHEN QUE ESTÁN CONTAMINADOS DEBEN DESINFECTARSE ADECUADAMENTE. SIGA ESTOS PASOS:

- AÑADE 1-2 GALONES DE BLANQUEADOR CASERO, LÍQUIDO (5,25% DE CLORO) EN LA CARCASA DEL POZO. ENJUAGUE LA CARCASA DEL POZO Y LA TUBERÍA CON AGUA PARA EVITAR LA CORROSIÓN.
- LA BOMBA DEBE ESTAR EN OPERACIÓN PARA MEZCLAR BIEN EL CLORO CON EL AGUA DEL POZO. BOMBEE EL AGUA AL SUELO HASTA QUE HAYA UN OLORES A CLORO.
- EL POZO NO DEBE USARSE POR 24 HORAS.
- EL AGUA TRATADA CON CLORO SE BOMBEEARÁ HASTA AL SUELO HASTA QUE EL OLORES DEL CLORO YA NO SE PUEDA DETECTAR.

DESPUÉS UNA VEZ QUE LA ELECTRICIDAD ESTÉ FUNCIONANDO...

¡NUNCA PRUEBE LOS ALIMENTOS PARA DETERMINAR SI ESTÁN SEGUROS!



¡SI TIENE DUDAS, DESCÁRTELA!

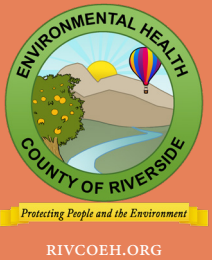


ARTÍCULOS ALIMENTICIOS QUE PUEDE MANTENER

PRODUCTOS HORNEADOS COMO PAN, PASTELITOS Y TARTAS DE FRUTA	FRUTAS Y VERDURAS CRUDAS SIN CORTAR	MANTEQUILLA DE MANÍ
CHAMPIÑONES FRESCAS, HIERBAS Y ESPECIAS	JUGO SIN ABRIR	KETCHUP, MOSTAZA Y JALEA
QUESOS DUROS COMO EL ROMANO Y EL PARMESANO	MANTEQUILLA O MARGARINA	ADEREZOS A BASE DE VINAGRE
		SALSAS DE BARBACOA, SOYA Y HOISIN

ARTÍCULOS ALIMENTICIOS QUE DEBE TIRAR

PRODUCTOS CORTADOS O COCIDOS	HUEVOS Y PRODUCTOS QUE TIENEN HUEVO
FÓRMULA DE BEBÉ ABIERTA	MASA, PASTA COCIDA
	PRODUCTOS DE CARNE, CARNE DE AVES Y MARISCOS
	LECHE, YOGUR Y PRODUCTOS LÁCTEOS
	QUESOS BLANDOS Y RALLADOS



RIVCOREADY.ORG

RIVCOEH.ORG