



# Food safety during a power failure

Safe food handling and preparation is always important in preventing foodborne illness, but power failure can result in food spoiling due to a lack of temperature control. Follow these safe food-handling tips during a power failure to reduce the risk of foodborne illness:

## Frozen Food

Bacteria will not grow on frozen food. If kept closed, a full upright or chest freezer will keep food frozen for up to 48 hrs during a power failure and a half-full freezer will keep the food frozen for about 24 hrs.



- If you know the power will be back on soon, keep the freezer door closed as much as possible to help the food stay colder longer, and put ice in the freezer to help keep it cold.
- If you know that a power failure will last for a long period of time, transport the food to a friend's or family member's freezer if possible.
- Discard any thawed hazardous food items that have remained at room temperature for 2 or more hours. *When in doubt throw it out!*
- Discard any food that has an obvious strange colour or odour.
- If raw food has leaked during thawing, clean and disinfect the areas the food has touched. Do not reuse washcloths until they have been cleaned and disinfected.
- Discard all food items that are cooked/ready to eat that may have been contaminated by raw foods/ juices.
- Food that still contains ice crystals or feels refrigerator-cold can be re-frozen. The quality may change, however the food is still safe.

## Dry Goods

- Do not store dry goods on the floor because insects and rodents may get inside.
- Dry items such as cookies, potato chips, etc. do not need to be kept cool.

## Refrigerated Food

During a power failure, the refrigerator will keep food cool for 4 to 6 hours, depending on the kitchen temperature and the original temperature of the refrigerator.



- Keep the refrigerator closed as much as possible.
- Use a thermometer to make sure the temperature of hazardous food items stays cold (below 4°C/40°F).
- Add ice packs or bagged ice to the refrigerator to help keep it cool.
- Place securely wrapped packages of raw meat, poultry or fish in the coldest section of your refrigerator.
- A cooler filled with ice will keep hazardous food items temporarily chilled.
- Discard any hazardous food items that have remained at room temperature for 2 or more hours. *When in doubt throw it out!*
- If a power failure has lasted 8 hours or more, and you were not able to keep your refrigerator cold (below 4°C/40°F), discard all hazardous food items that have remained in the refrigerator. *When in doubt, throw it out!*

Ottawa Public Health does not recommend placing food items outdoors to keep cold (e.g. in the snow or cold air) as they can attract animals and can potentially become contaminated. The sun's rays can warm up or even thaw the surface of food items, exposing the products to fluctuations in temperatures and increasing the chances of bacterial growth.

Instead, consider colder locations within your home such as your garage or cold cellar. Use a cooler with a tight fitting lid and ice. Monitor the internal temperature of the food to ensure it has remained at 4°C and below.

***When in doubt, throw it out!***



# La salubrité des aliments : en cas de panne de courant

Il est toujours important de bien manipuler et préparer les aliments pour prévenir les intoxications alimentaires, mais, en cas de panne de courant, les aliments peuvent être altérés faute de contrôle inadéquat de la température. Dans cette situation, vous pouvez réduire les risques d'intoxications alimentaires en observant les précautions suivantes :

## Aliments congelés

La congélation freine la croissance des bactéries. Dans un congélateur vertical ou horizontal plein avec la porte fermée, les aliments restent congelés jusqu'à 48 heures lors d'une panne de courant. Dans le cas d'un congélateur à demi rempli qui n'est pas ouvert, les aliments resteront congelés pendant environ 24 heures.



- Si vous savez que le courant sera bientôt rétabli, évitez d'ouvrir le congélateur afin de conserver les aliments congelés le plus longtemps possible et placez-y de la glace pour le garder froid.
- Lorsqu'on prévoit que la panne durera un certain temps, transportez, si possible, vos aliments dans le congélateur d'un ami ou d'un membre de la famille.
- Jetez tous les aliments à risque dégelés qui sont demeurés à la température ambiante pendant au moins 2 heures. *Dans le doute, mieux vaut jeter!*
- Jetez tous les aliments qui sont d'une couleur étrange ou qui présentent une odeur anormale.
- Si des aliments crus ont coulé lors de la décongélation, nettoyez et désinfectez les surfaces que les aliments ont touchées. Ne réutilisez pas les linges tant qu'ils n'auront pas été nettoyés et désinfectés.
- Jetez tous les aliments cuits ou prêts à manger qui pourraient avoir été contaminés par des aliments crus ou leurs jus en raison de leur décongélation.
- Les aliments qui contiennent encore des cristaux de glace ou qui semblent à la température du réfrigérateur peuvent être recongelés. La qualité peut changer, mais les aliments peuvent être mangés sans danger.

## Aliments secs

- N'entrez pas d'aliments secs sur le plancher, car les insectes et les rongeurs peuvent s'y introduire facilement.
- Il n'est pas nécessaire de garder au froid les aliments secs comme les biscuits et les croustilles.

## Aliments réfrigérés

Pendant une panne de courant, les aliments peuvent être conservés dans le réfrigérateur pendant une période de 4 à 6 heures, selon la température qui règne dans la cuisine et celle qu'avait au départ le réfrigérateur.



- Gardez le réfrigérateur fermé autant que possible.
- Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la température des aliments dangereux reste froide (en dessous de 4°C/40°F).
- Placez des blocs réfrigérants ou des cubes de glace en sac dans le réfrigérateur pour le garder froid.
- Placez la viande crue, la volaille ou le poisson bien enveloppés dans la partie la plus froide du réfrigérateur.
- Utilisez une glacière remplie de glace pour garder temporairement les aliments à risque à une basse température.
- Jetez tous les aliments qui sont restés à la température ambiante pendant au moins 2 heures. *Dans le doute, mieux vaut jeter!*
- Si une panne de courant dure depuis 8 heures ou plus et que vous ne pouvez pas garder votre réfrigérateur au froid (en dessous de 4°C / 40°F), jetez tous les aliments dangereux qui sont restés dans le réfrigérateur. *Dans le doute, mieux vaut jeter!*

Santé publique Ottawa recommande d'éviter de mettre des aliments à l'extérieur pour les garder au frais (p. ex. dans la neige ou à l'air froid), car ils peuvent attirer les animaux et devenir potentiellement contaminés. Les rayons du soleil peuvent réchauffer et même faire dégeler la surface des aliments, exposant les produits à des fluctuations de température et augmentant le risque de prolifération des bactéries.

Envisagez plutôt de les mettre dans des endroits plus frais tels que le garage ou la chambre froide. Utilisez une glacière munie d'un couvercle hermétique remplie de glace. Vérifiez la température interne des aliments pour vous assurer qu'elle est maintenue à 4°C ou moins.

***Dans le doute, mieux vaut jeter!***