



TOWNSHIP OF BLOOMFIELD DEPARTMENT OF HEALTH



RESTAURANT POWER OUTAGE GUIDE DURING HEAT WAVE



POWER OUT? HERE'S HOW TO KEEP YOUR RESTAURANT RUNNING SMOOTHLY:

A power outage can disrupt your business, but with a plan in place, you can minimize food waste and keep your customers informed. By planning ahead and taking action, you can minimize the impact of a power outage on your restaurant and keep your customers satisfied.

1

BE PREPARED

- **Backup Power:** Consider a generator to power essential equipment like refrigerators and freezers. Ensure proper ventilation and fueling for safe operation.
- **Social Media:** Update your social media platforms with temporary closure information or service adjustments.

2

DURING AN OUTAGE: *FOOD SAFETY FIRST*

- **Refrigerators and Freezers:** Keep refrigerator and freezer doors closed as much as possible. Food remains safe for up to 4 hours in a refrigerator and 24 hours in a full freezer (longer if not opened).
- **Discard Spoiled Food:** Discard any food that reaches an unsafe temperature (41°F or higher).

3

GETTING BACK ON TRACK:

- **Food Safety Check:** Thoroughly check food temperatures before serving after power is restored. Discard any unsafe food.
- **Inventory Assessment:** Assess your inventory and restock as necessary.



DEPARTAMENTO DE SALUD DEL MUNICIPIO DE BLOOMFIELD



GUÍA PARA RESTAURANTES CUANDO SE PIERDE LA ELECTRICIDAD DURANTE LA OLA DE CALOR



EN ESTA GUÍA LE CONTAMOS CÓMO MANTENER SU RESTAURANTE ACTIVO SIN PROBLEMAS CUANDO SE PIERDE LA ELECTRICIDAD:

La pérdida de electricidad puede afectar su negocio y a su clientela. Es por esto, que si cuenta con una buena planificación a tiempo, se puede minimizar el desperdicio de alimentos y mantener a los clientes no sólo satisfechos sino también informados.

ESTE PREPARADO

1

- **Fuente eléctrica de reserva:** Considere tener un generador de luz para darle electricidad a sus equipos esenciales como refrigeradores y congeladores. Asegúrese tener la ventilación y el combustible adecuados para que el uso del generador de luz sea seguro.
- **Redes Sociales:** Actualice sus plataformas en redes sociales con la información sobre el cierre temporal o cambios en su servicio.

2

DURANTE UN APAGÓN: *LA MAYOR PRIORIDAD ES LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS*

- **Refrigeradores y congeladores:** Mantenga tanto como le sea posible las puertas de refrigeradores y congeladores cerradas. Los alimentos que se mantienen a una temperatura segura pueden durar hasta 4 horas en el refrigerador y hasta 24 horas en el congelador (pueden durar más si las puertas no se abren).
- **Deseche los alimentos descompuestos:** Deseche cualquier alimento que este a una temperatura dañina (41°F o más).

3

¿QUÉ HACER CUANDO SE RESTABLECE LA LUZ?

- **Revise el estado de los alimentos:** Verifique cuidadosamente las temperaturas de las comidas antes de servirlos después de que se regrese la electricidad. Deseche cualquier alimento contaminado o en mal estado.
- **Evaluación de Inventario:** Evalúe su inventario y reabastezca los alimentos según le sea necesario.