



Як зберегти продукти харчування безпечними до вживання в разі відключення електроенергії

1. Подбайте про безпечну температуру в холодильнику та морозильній камері. У холодильнику має бути температура 4°C або нижче. У морозильній камері — 0°C або нижче.

2. Підготуйтеся до надзвичайної ситуації. Заморозьте контейнери з водою, щоби мати змогу зберегти температуру вашої їжі за температури 4°C або нижче, якщо вам доведеться виймати продукти з холодильника. За можливості придбайте сухий лід або блоковий лід.

3. Коли вже електроенергію відключили, тримайте дверцята холодильника та морозильної камери закритими. Якщо дверцята залишаються закритими, продукти залишаються безпечними до 4 годин у холодильнику, 48 годин у повній морозилці, 24 годин у напівпорожній морозилці. Якщо електроенергія відключена більше 4 годин, помістіть лід до продуктів у холодильник.

4. Ніколи не пробуйте їжу на смак, щоби перевірити її безпечність. Якщо маєте сумніви, викиньте її. Викидайте з холодильника продукти, що швидко псуються (м'ясо, рибу, нарізані фрукти та овочі, яйця, молочні продукти та їх залишки) через 4 години без електроенергії або джерела холоду. Викидайте будь-яку їжу з незвичним запахом, кольором чи текстурою.

5. Перевіряйте температуру продуктів, що зберігаються в морозилці або в холодильнику з додатковим джерелом холоду. Викиньте їжу, якщо температура вище 4°C. Це можна перевірити за допомогою термометра в холодильнику чи морозилці.

6. Ви можете безпечно повторно заморозити або приготувати заморожені продукти, які все ще містять льодові кристали або мають температуру 4°C або нижче.