Jak zachować bezpieczeństwo podczas przerwy w dostawie prądu?

Jak się upewnić, że żywność jest bezpieczna po przerwie w dostawie prądu

ŻYWNOŚĆ W LODÓWCE I ZAMRAŻARCE MOŻE BYĆ NIEBEZPIECZNA, JEŚLI:

- Przerwa w dostawie prądu trwa co najmniej 2 godziny
- Temperatura w lodówce była wyższa niż 45˚F/ 7˚C przez więcej niż dwie godziny.

LODÓWKA I ZAMRAŻARKA MUSI BYĆ ZAMKNIĘTA

- Nie otwieraj drzwiczek lodówki/zamrażarki podczas przerwy w dostawie prądu, aby we wnętrzu dłużej było chłodno.
- **Żywność przechowywana w lodówce** będzie bezpieczna nie dłużej niż przez 4 godziny.
- **Żywność przechowywana w całkowicie wypełnionej zamrażarce** będzie bezpieczna nie dłużej niż przez 48 godzin.
- **Żywność przechowywana w zamrażarce zapełnionej do połowy** będzie bezpieczna nie dłużej niż przez 24 godziny.

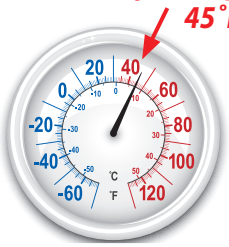
WYCZYŚĆ LODÓWKĘ I ZAMRAŻARKĘ PO PRZERWIE W DOSTAWIE PRĄDU

- Po zakończeniu przerwy w dostawie prądu wyczyść lodówkę i zamrażarkę PRZED włożeniem do niej nowej żywności.
- Umyj wnętrze lodówki i zamrażarki mydłem i ciepłą wodą. Następnie wytrzyj je w środku łagodnym roztworem, uzyskanym przez rozpuszczenie połowy łyżki stołowej wybielacza w 3,5-4 l ciepłej wody. Drzwiczki lodówki i zamrażarki pozostaw otwarte, aby wnętrze mogło wyschnąć na powietrzu.
- Po wyschnięciu wnętrza zamknij drzwiczki i zaczekaj, aż w lodówce i zamrażarce będzie chłodno zanim włożysz żywność.

Jeśli masz pytania dotyczące bezpieczeństwa żywności, **zadzwoń pod numer 2-1-1** albo skontaktuj się z przedstawicielami Programu Ochrony Żywności Wydziału Zdrowia Publicznego, **tel. (860) 509-7297** lub wejdź na stronę **www.ct.gov/dph/foodprotection.**

Więcej przydatnych informacji znajdziesz na drugiej stronie

Przechowuj w temp. maks 45˚F/ 7˚C



Temperatura żywności w Twojej lodówce nie może przekraczać 45˚F/ 7˚C, aby była bezpieczna do spożycia.

Drzwiczki lodówki i zamrażalnika muszą być zamknięte!

Jeśli masz wątpliwości, wyrzuć żywność!

Nie jedz niepewnej żywności.

- Taka żywność może być przyczyną choroby.
- Nie można stwierdzić, czy żywność jest bezpieczna, na podstawie jej wyglądu lub zapachu.
- Wyrzuć wszelką niepewną żywność.
- Ugotowanie lub podgrzanie żywności nie sprawi, że będzie ona bezpieczna.

Keeping Connecticut Healthy
DPH
Connecticut Department of Public Health

Jak zachować bezpieczeństwo podczas przerwy w dostawie prądu?

Wyrzuć żywność, która była przechowywana w temp. powyżej 45˚F/ 7˚C przez więcej niż dwie godziny

ŻYWNOŚĆ Z LODÓWKI, KTÓRĄ NALEŻY WYRZUCIĆ:

- surowe mięso, drób, ryby i owoce morza
- Gotowane mięso, drób, ryby, owoce morza i sojowe substytuty mięsa lub jakiekolwiek potrawy, które je zawierają
- sałatki z tuńczyka, krewetek, kurczaka, szynki lub jajek
- sos, nadzienie lub bulion
- wszelkie mielonki
- hot-dogi, boczek, kiełbasa, suszone mięso
- Pizza
- otwarte produkty mięsne w puszkach
- zapiekanki, zupy i gulasze
- sery tarte i niskotłuszczowe
- sery miękkie, np. twaróg, ser kremowy, Monterey jack, ricotta, mozzarella, queso blanco, queso fresco
- mleko, śmietana słodka, śmietana kwaśna, maślanka, mleko zagęszczone po otwarciu opakowania, jogurt, ajerkoniak, mleko sojowe
- odżywki dla dzieci po otwarciu opakowania
- masło (bardzo małe ryzyko)
- jaja w skorupkach, produkty z jaj w płynie, potrawy z jaj, jaja na twardo, ciasta z polewą jajeczną
- słodkie sosy na bazie mleka i jaj oraz puddingi
- pokrojone owoce
- niepasteryzowane soki owocowe
- otwarte owoce w puszkach
- sosy rybne, sos ostrygowy
- śmietanowe sosy do sałatek
- schłodzone ciasto na krakersy, naleśniki i herbatniki
- gotowany makaron, ryż lub ziemniaki
- sałatki z makaronem
- świeży, niegotowany makaron
- sernik lub jakiekolwiek pieczone wyroby z nadzieniem i polewą ze śmietany lub sosu na bazie mleka i jaj
- wstępnie pokrojona, wstępnie umyta, pakowana sałata
- gotowane warzywa
- tofu
- soki warzywne, które zostały otwarte lub są niepasteryzowane

NALEŻY WYRZUCIĆ NASTĘPUJĄCĄ ŻYWNOŚĆ Z LODÓWKI,

która jest rozmrożona i była przechowywana w temp. powyżej 45˚F/ 7˚C przez więcej niż dwie godziny:

- surowe mięso, drób, ryby i owoce morza
- pozostałości gotowanego mięsa, drobiu, ryb, owoców morza i sojowych substytutów mięsa lub jakichkolwiek potraw, które je zawierają
- zapiekanki, zupy, gulasze
- ryby, skorupiaki i panierowane owoce morza
- mleko
- produkty z jaj w płynie
- miękkie i półmiękkie sery (sery twarde, takie jak cheddar, ser szwajcarski, parmezan, Romano, czy provolone, można ponownie zamrozić)
- tarty ser
- lody i mrożony jogurt
- niepasteryzowane soki owocowe
- soki warzywne
- mrożone warzywa (domowe i pakowane fabrycznie)
- torty, placki i ciasta za nadzieniem lub polewą z sosu z mleka i jaj
- zamrożone przekąski (pakowane fabrycznie)
- zamrożona pizza
- wędliny śniadaniowe (boczek, kiełbasa)
- żywność gotowa (mrożone potrawy, kanapki i zakąski)

Te listy NIE obejmują wszystkich rodzajów takiej żywności.

W przypadku wątpliwości dotyczących jakiegoś rodzaju żywności **najlepiej jest wyrzucić żywność** albo skontaktować się z przedstawicielami Programu Ochrony Żywności Wydziału Zdrowia Publicznego [Department of Public Health Food Protection Program], by zapytać o bezpieczeństwo jej przechowywania!

Zadzwoń (860) 509-7297, wybierz cyfry 2-1-1 lub wejdź na **www.ct.gov/dph/foodprotection.**

Więcej przydatnych informacji znajdziesz na drugiej stronie