



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI PODCZAS PRZERWY W DOSTAWIE PRĄDU



Przerwy w dostawie prądu mogą wystąpić w dowolnym momencie i mogą być spowodowane zjawiskami pogodowymi, awariami technicznymi lub planowymi pracami konserwacyjnymi przeprowadzanymi przez dostawcę usług. Co możemy zrobić, aby chronić żywność przechowywaną w lodówce i zamrażarce?

PRZED

Użyj termometru, aby sprawdzić idealną temperaturę.

Trzymaj kilka pojemników z lodem w zamrażarce. Podczas przerwy w dostawie prądu umieść część z nich w lodówce, aby pomóc utrzymać niską temperaturę żywności.



1-5°C



Mrożonki przechowuj w grupach, bo zapakowane produkty dłużej utrzymują niską temperaturę.

Jeśli spodziewasz się przerwy w dostawie prądu, napełnij zamrażarkę **plastikowymi butelkami z wodą lub dodatkowymi wkładami chłodzącymi**.

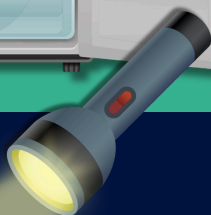


PODCZAS

ZASADA 4 GODZIN

Przy braku zasilania temperatura wewnątrz zamkniętej lodówki utrzymuje się w bezpiecznym zakresie przez około 4 godziny.

W przypadku zamrażarek bezpieczny okres jest dłuższy: jeśli drzwi pozostaną zamknięte, całkowicie wypełniona zamrażarka utrzyma żywność w bezpiecznej temperaturze przez maksymalnie 48 godzin. Jeśli jest wypełniona tylko w połowie, czas ten skraca się do około 24 godzin. Po tym czasie żywność zacznie się ogrzewać, stwarzając idealne warunki do rozwoju mikroorganizmów chorobotwórczych lub powodujących psucie się żywności.



Zwróć uwagę na godzinę rozpoczęcia przerwy w dostawie prądu!

06:30

Utrzymuj drzwi lodówki i zamrażarki zamknięte tak długo, jak to możliwe.

Otwieraj je tylko wtedy, gdy jest to absolutnie konieczne.

PO

SPRAWDŹ TEMPERATURĘ



Jeśli temperatura lodówki utrzymywała się poniżej 5°C, żywność nadaje się do spożycia.



Jeśli łatwo psująca się żywność była przechowywana w temperaturze powyżej 5°C przez ponad dwie godziny, należy ją wyrzucić. Wyrzuć produkty spożywcze, które mają nietypowy kolor, konsystencję lub zapach. Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości - wyrzuć.

PAMIĘTAJ:

Szkodliwe bakterie nie zawsze można wykryć po zapachu lub wyglądzie.

Jeśli mrożonki rozmroziły się, ale nadal są zimne - nie zamrażaj ich ponownie, tylko spożyj od razu. Rozmrożoną żywność przed spożyciem poddaj obróbce termicznej.



Jeśli zepsute produkty spożywcze zanieczyściły lodówkę lub zamrażarkę, dokładnie umyj te miejsca.

**NA WYPADEK
DŁUGOTRWAŁEJ
PRZERWY W
DOSTAWIE PRĄDU
WARTO MIEĆ ZAPAS
PODSTAWOWYCH
PRODUKTÓW
SPOŻYWCZYCH,
KTÓRE:**

- nie wymagają przechowywania w lodówce,
- nie wymagają dodawania wody do przygotowania,
- wymagają niewielkiej obróbki lub są gotowe do spożycia,
- można bezpiecznie spożywać bez podgrzewania.



Upewnij się, że masz również niezbędne narzędzia do otwierania lub przygotowywania tych produktów spożywczych (na przykład otwieracz do puszek).