

# Як не дати продуктам харчування зіпсуватися в разі відсутності електроенергії



- ✓ Подбайте про безпечну температуру в холодильнику та морозильній камері. У холодильнику має бути  $+4^{\circ}\text{C}$  або нижче, у морозильній камері —  $0^{\circ}\text{C}$  або нижче
- ✓ Підготуйтеся до надзвичайної ситуації. Заморозьте контейнери з водою, щоб мати змогу зберегти температуру їжі за  $+4^{\circ}\text{C}$  або нижче, якщо вам доведеться виїмати продукти харчування з холодильника. За можливості придбайте сухий або блоковий лід
- ✓ Тримайте дверцята холодильника та морозильної камери зачиненими, коли електроенергію вимкнуть. Так продукти харчування будуть у безпеці до 4 год у холодильнику, 48 год — у повній морозильній камері, 24 год — у напівпорожній морозильній камері. Якщо електроенергія вимкнена більше 4 год, помістіть лід до продуктів харчування в холодильник
- ✓ Не куштуйте їжу для того, щоб перевірити її безпечність. Якщо маєте сумніви, викиньте її. Викидайте з холодильника продукти харчування, що швидко псуються (м'ясо, рибу, нарізані фрукти та овочі, яйця курячі, молочні продукти та їхні залишки), через 4 год без електроенергії або джерела холоду. Викидайте будь-яку їжу з незвичним запахом, кольором чи текстурою
- ✓ Перевіряйте температуру продуктів харчування, що зберігаються в морозильній камері або в холодильнику з додатковим джерелом холоду. Викиньте їжу, якщо температура понад  $+4^{\circ}\text{C}$ . Для того щоб її перевірити, скористайтеся термометром
- ✓ Заморозити повторно або приготувати заморожені продукти харчування можете тоді, коли вони все ще містять льодові кристали або мають температуру  $+4^{\circ}\text{C}$  або нижче