

Come proteggersi quando non c'è la corrente elettrica

Come essere certi che il cibo in casa può essere consumato in caso d'interruzione di corrente

IL CIBO CONSERVATO NEL FRIGORIFERO E NEL FREEZER DI CASA PUÒ ESSERE PERICOLOSO DA MANGIARE SE:

- La corrente è mancata per 4 ore o oltre.
- La temperatura all'interno del frigorifero è rimasta pari o superiore a 45°F / 7°C per oltre due ore.

MANTENERE IL FRIGORIFERO E FREEZER CHIUSI

- Mantenere la porta del frigorifero/freezer chiusa durante l'interruzione di corrente per mantenere la temperatura fredda all'interno più a lungo.
- **Gli alimenti conservati in frigorifero** saranno protetti fino a 4 ore.
- **Il freezer pieno di alimenti surgelati** sarà protetto fino a 48 ore.
- **Il freezer mezzo pieno di alimenti surgelati** sarà protetto fino a 24 ore.

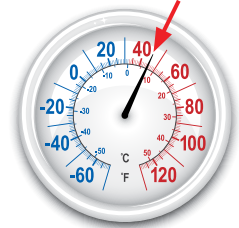
PULIRE IL FRIGORIFERO E IL FREEZER DOPO UN'INTERRUZIONE DI CORRENTE

- Quando torna la corrente, pulire il frigorifero e il freezer PRIMA di rimettere nuovi alimenti.
- Lavare l'interno del frigorifero e del freezer con sapone e acqua tiepida. Successivamente, pulire l'interno con una soluzione composta da ½ cucchiaino da tavola di candeggina diluita in 4 litri d'acqua. Lasciare le porte del frigorifero e del freezer aperte per asciugare.
- Una volta asciutti, chiudere le porte e lasciar raffreddare l'interno del frigorifero e del freezer prima di riempirli nuovamente.

Per qualsiasi domanda sulla sicurezza degli alimenti chiamare il numero **2-1-1** o contattare il Department of Public Health Food Protection Program al numero **(860) 509-7297** o visitare il sito web **www.ct.gov/dph/foodprotection**.

Per ulteriori informazioni utili, vedi l'altro lato

Mantenere a una temperatura pari o inferiore a 45°F / 7°C



La temperatura degli alimenti conservati in frigorifero deve essere pari o inferiore a 45°F / 7°C per garantirne la commestibilità.



Mantenere le porte del frigorifero e del freezer chiuse!

Quando in dubbio, buttare tutto via!

Non mangiare alimenti non sicuri.

- Possibilità che ti può fare sentire male.
- Non è possibile stabilire se un alimento è sicuro dal colore o l'odore.
- Butta tutti gli alimenti non più commestibili.
- Cucinare o riscaldare un alimento non lo rende automaticamente commestibile.



Come proteggersi quando non c'è la corrente elettrica

Buttare via gli alimenti elencati se conservati a una temperatura superiore a 45°F / 7°C per oltre due ore

ALIMENTI CONSERVATI IN FRIGORIFERO DA BUTTARE:

- Carne cruda, pollame, pesce, frutti di mare
- Carne cotta, pollame, pesce, frutti di mare e i sostituti della carne di soia o qualsiasi alimento che li contenga
- Insalate con tonno, gamberetti, pollo, prosciutto o uova
- Salse, ripieni o brodo
- Carne affettata
- Würstel, pancetta, salami, salumi
- Pizza
- Prodotti a base di carne in scatola aperti
- Stufati, minestre e zuppe
- Formaggio grattugiato e formaggi magri
- Latte in polvere per neonati aperto
- Formaggi cremosi tipo formaggio a fiocchi, panna, Monterey jack, ricotta, mozzarella, queso blanco, queso fresco
- Latte, panna, panna acida, siero di latte, latte condensato aperto, yogurt, zabaione, latte di soia
- burro (rischio molto basso)
- Uova col guscio, composti liquidi a base di uova, piatti a base di uova, uova sode, quiche
- Dolci a base di crema e budini
- Frutta a pezzetti
- Succhi di frutta non pastorizzati
- Frutta in lattina aperta
- Salse di pesce, salsa di ostriche
- Condimenti cremosi per insalate
- Impasti per biscotti, croissant e dolci
- Pasta, riso e patate cotti
- Insalate di pasta
- Pasta fresca, non cotta
- Cheesecake, dolci a base di panna, farciti o decorati con crema o panna
- Insalata confezionata, precedentemente tagliata e lavata
- Verdure cotte
- Tofu
- Succhi di verdure aperti o non pastorizzati

ALIMENTI SURGELATI DA BUTTARE se scongelati e conservati a una temperatura superiore a 45°F / 7°C per oltre due ore:

- Carne cruda, pollame, pesce e frutti di mare
- Avanzi di carne cotta, pollame, pesce, frutti di mare e sostituti della carne di soia o qualsiasi piatto che li contenga
- Stufati, minestre e zuppe
- Pesce, crostacei e piatti a base di pesce impanato
- Latte
- Composti liquidi a base di uova
- Formaggi a pasta molle o semi molle (i formaggi a pasta dura come cheddar, formaggio svizzero, parmigiano, romano, provolone possono essere risurgelati)
- Formaggio grattugiato
- Gelato e yogurt surgelato
- Succhi di frutta non pastorizzati
- Succhi di verdure
- Verdura surgelata (sia quella acquistata al supermercato che quella confezionata a casa)
- Torte, crostate e pasticcini ripieni di panna o formaggio
- Alimenti preconfezionati (acquistati al supermercato)
- Pizza surgelata
- Carni per la colazione (pancetta, salami)
- Spuntini (piatti surgelati, panini e merendine)

Questi elenchi NON includono tutti gli alimenti.

In caso di dubbio relativo alla commestibilità di alimenti specifici non indicati nell'elenco riportato nel presente documento, buttateli o contattate il Department of Public Health Food Protection Program per stabilire se è sicuro consumarli o meno!

**Chiama il numero
(860) 509-7297,
componi il numero
2-1-1 o visita il sito web
[www.ct.gov/dph/
foodprotection.com](http://www.ct.gov/dph/foodprotection.com)**

Per ulteriori informazioni utili, vedi l'altro lato

