

Каковы меры безопасности во время отключения электроэнергии?

Как обеспечить безопасность ваших продуктов питания во время отключения электроэнергии?

ПРОДУКТЫ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ И МОРОЗИЛЬНИКЕ МОГУТ БЫТЬ НЕБЕЗОПАСНЫ, ЕСЛИ:

- Электроэнергия отсутствовала в течение 4 часов или больше.
- Температура внутри холодильника более двух часов была на уровне 45 °F / 7 °C или выше.

ДЕРЖИТЕ ХОЛОДИЛЬНИК И МОРОЗИЛЬНИК ЗАКРЫТЫМИ

- Держите дверцы холодильника/морозильника закрытыми во время отключения электроэнергии, чтобы дольше сохранять холод внутри.
- **Охлажденные продукты** будут безопасны не более 4 часов.
- **Замороженные продукты из полного морозильника** будут безопасны не более 48 часов.
- **Замороженные продукты из морозильника, заполненного наполовину,** будут безопасны не более 24 часов.

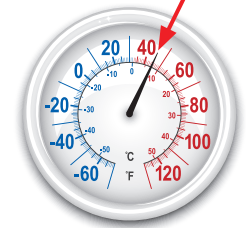
ОЧИСТИТЕ СВОЙ ХОЛОДИЛЬНИК И МОРОЗИЛЬНИК ПОСЛЕ ПЕРИОДА ОТСУТСТВИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- После возобновления подачи электроэнергии очистите свой холодильник и морозильник, прежде чем положить туда новые продукты.
- Вымойте холодильник и морозильник изнутри теплой водой с мылом. Затем протрите их изнутри слабым раствором отбеливателя – ½ столовой ложки на 5 литров воды. Оставьте дверцы холодильника и морозильника открытыми для просушивания.
- После высыхания закройте дверцы и дайте охладиться морозильнику и холодильнику, прежде чем заполнить их продуктами.

Если у вас возникли вопросы о безопасности пищевых продуктов, **наберите номер 2-1-1** или обратитесь к представителям Программы безопасного продовольствия Министерства здравоохранения по телефону **(860) 509-7297** или зайдите на сайт **www.ct.gov/dph/foodprotection**.

См. дополнительную информацию на другой стороне →

Хранить при температуре не выше 45°F / 7°C



Для безопасности продуктов в вашем холодильнике их температура должна быть не выше 45°F / 7°C.



Дверцы холодильника и морозильника должны быть закрыты!

Если сомневаетесь – выбросьте!

Не употребляйте в пищу небезопасные продукты.

- Это может вызвать у вас тошноту.
- Вы не сможете определить безопасность продуктов по виду или запаху.
- Выбрасывайте любые небезопасные продукты.
- Приготовление пищи или повторный нагрев не сделают продукты безопасными.



Каковы меры безопасности во время отключения электроэнергии?

Выбросьте эти продукты, если они хранились при температуре выше 45°F / 7°C более двух часов

ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НУЖНО ВЫБРАСЫВАТЬ:

- Сырое мясо, птица, рыба и морепродукты
- Приготовленное мясо, птица, рыба, морепродукты и заменители из соевого мяса или любые блюда, содержащие их
- Салаты из тунца, креветок, курицы, ветчины или яиц
- Соус, фарш или бульон
- Все колбасы
- Хот-доги, бекон, колбаса, сушеное мясо
- Пицца
- Мясные консервы, которые были открыты
- Жаркое, супы и рагу
- Нарезанные сыры и маложирные сыры
- Детское питание, которое было открыто
- Мягкие сыры, в т.ч. творог, сливочный сыр, «Монтерей Джек», рикотта, моцарелла, «Кесо бланко», «Кесо фреско»
- Молоко, сливки, сметана, пахта, сгущенное молоко, которое было открыто, йогурт, эг-ног, соевое молоко
- Сливочное масло (очень низкий риск)
- Яйца, жидкие продукты переработки яиц, блюда из яиц, вареные яйца, киш
- Заварной крем и пудинг
- Нарезанные фрукты
- Непастеризованные фруктовые соки
- Консервированные фрукты, которые были открыты
- Рыбные соусы, устричный соус
- Густые заправки для салата
- Охлаждаемый бисквит, рулет и песочное тесто
- Вареные макароны, рис или картофель
- Блюда из макарон
- Сырое макаронное тесто
- Творожный кекс или любая выпечка, начиненная или покрытая кремом, в т.ч. заварным
- Нарезанные, предварительно вымытые листья салата в упаковке
- Вареные овощи
- Тофу
- Овощные соки, которые были открыты или непастеризованные

ПРОДУКТЫ ИЗ МОРОЗИЛЬНИКА, КОТОРЫЕ НУЖНО ВЫБРАСЫВАТЬ, ЕСЛИ ОНИ РАЗМОРОЗИЛИСЬ И НАХОДИЛИСЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВЫШЕ 45°F / 7°C БОЛЕЕ ДВУХ ЧАСОВ:

- Сырое мясо, птица, рыба и морепродукты
- Остатки вареного мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и заменителей из соевого мяса или любых блюд, содержащих их
- Жаркое, супы, рагу
- Рыба, моллюски и ракообразные, панированные морепродукты
- Молоко
- Жидкие продукты переработки яиц
- Мягкие и полутвердые сыры (твердые сыры, такие как чеддер, швейцарский, пармезан, романо, проволоне, можно повторно замораживать)
- Нарезанный сыр
- Мороженое и замороженный йогурт
- Непастеризованные фруктовые соки
- Овощные соки
- Замороженные овощи (как в домашней, так и в фабричной упаковке)
- Торты, пироги и пирожные с начинкой из крема, в т.ч. заварного
- Готовые замороженные блюда (в фабричной упаковке)
- Замороженная пицца
- Закусочное мясо (бекон, колбаса)
- Полуфабрикаты быстрого приготовления (готовые замороженные блюда, сэндвичи и легкие закуски)

НЕ все продукты включены в эти списки.

Если вы не уверены в безопасности определенного продукта питания, не перечисленного здесь, **выбросьте его** или обратитесь к представителям Программы безопасного продовольствия Министерства здравоохранения, чтобы узнать, безопасно ли его хранить.

Звоните по тел. (860) 509-7297, или 2-1-1 или зайдите на сайт www.ct.gov/dph/foodprotection.

См. дополнительную информацию на другой стороне →