

Cách Bảo Vệ An Toàn Trong Khi Bị Cúp Điện

Làm thế nào để biết chắc là đồ ăn của quý vị có thể ăn an toàn khi cúp điện

ĐỒ ĂN TRONG TỦ LẠNH VÀ TỦ ĐÔNG ĐÁ CÓ THỂ KHÔNG AN TOÀN ĐỂ ĂN NẾU:

- Đã cúp điện 4 tiếng đồng hồ hoặc lâu hơn.
- Nhiệt độ bên trong tủ lạnh bằng hoặc cao hơn 45°F/ 7°C trong hơn hai giờ đồng hồ.

LUÔN ĐÓNG TỦ LẠNH VÀ TỦ ĐÔNG ĐÁ

- Luôn đóng cửa tủ lạnh/tủ đông đá trong thời gian bị cúp điện để giữ nhiệt lạnh bên trong lâu hơn.
- **Các loại đồ ăn để lạnh** sẽ an toàn trong tối đa 4 giờ đồng hồ.
- **Tủ đông đá đầy đồ đông lạnh** sẽ an toàn trong tối đa 48 giờ đồng hồ.
- **Tủ đông đá đầy một nửa đồ ăn đông lạnh** sẽ an toàn không quá 24 giờ.

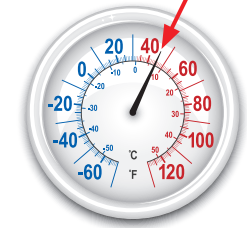
LAU CHÙI SẠCH TỦ LẠNH VÀ TỦ ĐÔNG ĐÁ SAU KHI BỊ CÚP ĐIỆN

- Khi có điện trở lại, hãy dọn sạch đồ ra khỏi tủ lạnh và tủ đông đá TRƯỚC KHI quý vị đưa thực phẩm mới vào.
- Rửa sạch bên trong tủ lạnh và tủ đá bằng xà bông và nước ấm. Tiếp theo, lau phần bên trong bằng một dung dịch nồng độ nhẹ ½ muỗng canh bột tẩy pha với một ga-lông nước. Mở cửa tủ lạnh và tủ đá để khô.
- Sau khi đã khô, đóng cửa tủ lại và để bên trong tủ lạnh và tủ đá thật lạnh trước khi đưa đồ ăn và thực phẩm vào.

Nếu quý vị có thắc mắc về an toàn thực phẩm, vui lòng **quay số 2-1-1** hoặc liên lạc với Chương Trình Bảo Vệ Thực Phẩm Sở Y Tế Công Cộng tại số (860) 509-7297 hoặc tới website **www.ct.gov/dph/foodprotection**.

Xem thông tin hữu ích khác ở trang mặt sau →

Giữ ở nhiệt độ bằng hoặc thấp hơn 45°F/ 7°C



Nhiệt độ của thực phẩm trong tủ lạnh phải bằng hoặc thấp hơn 45°F/ 7°C thì mới có thể an toàn để ăn.



Luôn đóng cửa tủ lạnh và tủ đông đá!

Khi có nghi ngờ, hãy vứt bỏ!

Không nên ăn các loại thực phẩm không an toàn.

- Các loại thực phẩm đó có thể gây bệnh cho quý vị.
- Quý vị không thể biết là thực phẩm có an toàn hay không chỉ bằng cách nhìn hoặc ngửi.
- Vứt bỏ các loại thực phẩm không an toàn.
- Nấu chín hoặc hâm nóng lại thực phẩm cũng không làm cho thực phẩm đó an toàn để ăn.

