

Comment être en sécurité lors d'une panne de courant électrique

Assurez-vous que vos aliments sont propres à la consommation en cas de panne de courant

- Des aliments réfrigérés doivent être conservés à 45°F/ 7°C ou plus froids.
- Maintenir les portes de votre réfrigérateur et de votre congélateur fermées.
- Des aliments réfrigérés seront sans danger pour pas plus de 2 heures une fois qu'ils sont à une température supérieure à 45°F.
- Des aliments surgelés dans un réfrigérateur plein qui a été maintenu fermé sont généralement sans danger pour environ 48 heures.

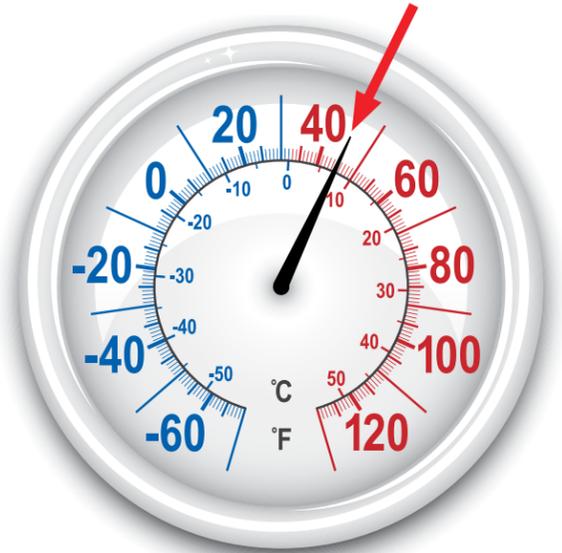
En cas de doute, les jeter!

Ne pas consommer des aliments peu fiables.

- Ils peuvent vous rendre malade.
- Vous ne pouvez pas savoir si des aliments sont sans danger par leur apparence ou leur odeur.
- Jeter les aliments insalubres.
- Le fait de préparer ou de réchauffer des aliments ne les rendra pas propres à la consommation.

Pour obtenir davantage d'informations et une **liste des aliments** qui doivent être mis au rebut, appeler le **(860) 509-7297**, aller à **www.ct.gov/dph/foodprotection**, ou composer le **2-1-1**.

Maintenir à une température égale ou inférieure à 45 °F / 7°C



Des aliments réfrigérés doivent être maintenus à une température égale ou inférieure à 45°F / 7°C pour être propres à la consommation.



Maintenir les portes du réfrigérateur et du congélateur fermées!

