

Come proteggersi quando non c'è la corrente elettrica

Assicuratevi che il cibo In casa può essere consumato in caso d'interruzione di corrente

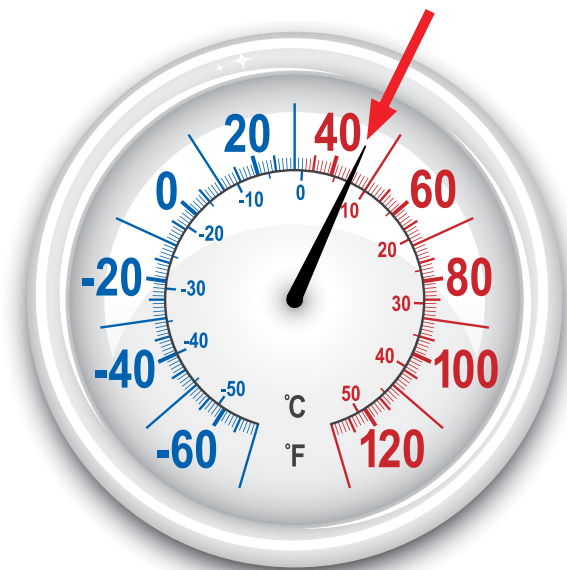
- Il cibo in frigorifero dovrebbe essere conservato alla temperatura di 45°F / 7°C o ad una temperatura inferiore.
- Tenete chiusi gli sportelli del frigorifero e del congelatore.
- Una volta superati i 45°F, il cibo conservato in frigorifero sarà protetto per non più di 2 ore.
- Gli alimenti surgelati dentro il congelatore sono protetti fino a 48 ore.

In caso di dubbi, buttare tutto via! **Non mangiare alimenti non sicuri.**

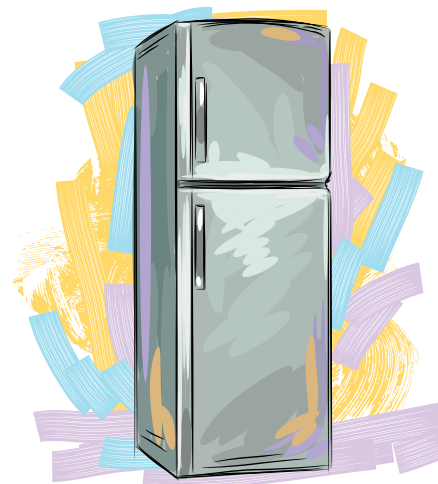
- Potrebbero causare malori.
- Non è possibile stabilire se un alimento è sicuro dal colore o dall'odore.
- Buttare via qualsiasi cibo non sicuro.
- Cucinare o riscaldare un alimento non lo renderà sicuro per il consumo.

Per ulteriori informazioni e per una **lista dei** cibi che dovrebbero essere buttati, chiamate il **(860) 509-7297**, visitate il nostro sito **www.ct.gov/dph/foodprotection** o **chiamare il 2-1-1.**

Conservare il cibo a una temperatura pari o inferiore a 45°F / 7°C



Il cibo in frigorifero deve essere conservato a una temperatura pari o inferiore ai 45°F/7°C, per assicurarne la sicurezza per il consumo.



Assicuratevi che gli sportelli del frigorifero e del congelatore siano chiusi!

