

Cómo estar seguros durante un apagón

Asegúrese de que sea seguro consumir sus alimentos cuando se corta la electricidad.

- Los alimentos refrigerados se deben mantener a 45 °F/7 °C o menos.
- Mantenga cerradas las puertas de la nevera y del congelador.
- A más de 45 °F, la comida refrigerada estará segura por no más de 2 horas.
- La comida congelada en un congelador lleno que ha estado cerrado, por lo general estará segura durante aproximadamente 48 horas.

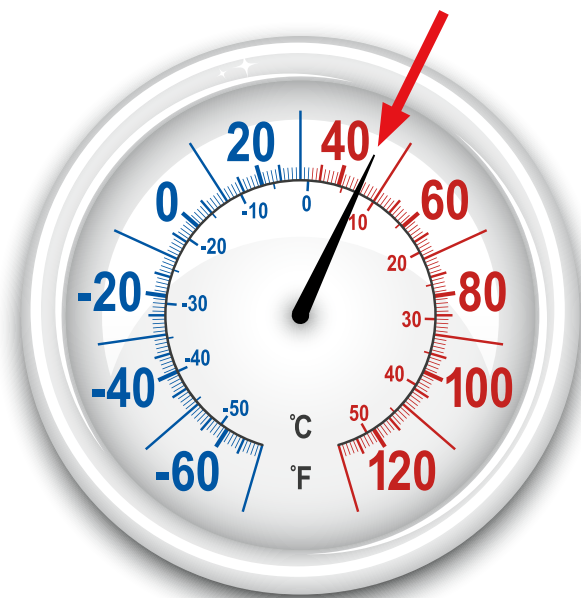
Ante la duda, ¡tírelo!

No consuma alimentos que no sean seguros

- Pueden enfermarlo.
- No se puede determinar si los alimentos son seguros por cómo se ven o huelen.
- Tire alimentos que no sean seguros al consumirlos.
- Cocinar o recalentar alimentos no significa que sean seguros para su consumo.

Para obtener más información y una **lista de los alimentos** que se deben tirar, llame al **(860) 509-7297**, vaya a **www.ct.gov/dph/foodprotection**, o llame al **2-1-1**.

Mantenga a una temperatura igual o menor a 45°F / 7°C



Los alimentos refrigerados deben permanecer a 45°F / 7°C o menos para que sea seguro consumirlos.



¡Mantenga cerradas las puertas de la nevera y del congelador!

