

Guasto alla linea elettrica: sicurezza del cibo dopo un'interruzione di corrente

Informazioni per la comunità

Che cosa devo fare per tenere al sicuro il mio cibo?

Prima e dopo un'interruzione di corrente

- Cercate di tenere i cibi freddi e congelati il più freddi possibile. Questa è la cosa più importante. Se il cibo è ancora freddo al tatto (meno di 5°C), è sicuro da usare.
- Una volta che il cibo freddo o congelato non è più freddo al tatto, può essere tenuto e mangiato fino a un massimo di quattro ore e poi deve essere buttato via o, se è carne cruda, dovrebbe essere cucinata e mangiata.
- Mangiate il cibo caldo entro quattro ore da quando è caldo, oppure buttatelo via.
- Se la corrente ritorna quando il cibo congelato è ancora solido può essere ricongelato.

Cose da fare durante un'interruzione di corrente

- Spostate il cibo dal frigorifero al congelatore.
- Se disponibili, mettete il ghiaccio in sacchetti sotto i pacchi e i vassoi di cibo conservati nei congelatori e frigoriferi se l'interruzione della corrente dura più di un'ora.
- Mettete una coperta isolante sul cibo freddo o congelato ove possibile.
- Aprite le porte del frigorifero e del congelatore quando è assolutamente necessario. Così facendo si terrà il cibo e la temperatura dell'aria più fredda per più tempo.

Autorizzato e pubblicato dal governo del Victoria, 1 Treasury Place, Melbourne.

© Stato del Victoria, Department of Health, febbraio 2021.