

تعطّل الكهرباء في حالات الطوارئ وسلامة الأطعمة

Arabic

ما الذي يتعين عليّ فعله للحفاظ على سلامة الأطعمة؟

- أهم شيء هو محاولة الحفاظ على بقاء الأطعمة الباردة والمجمّدة باردة. إذا كانت الأطعمة لا تزال باردة للمسها، أقل من ٥ درجات مئوية، فهي آمنة للاستعمال.

قبل تعطّل الكهرباء وبعده

- حاولوا الحفاظ على بقاء الأطعمة الباردة والمثلجة باردة. إذا كانت الأطعمة لا تزال باردة للمسها، أقل من ٥ درجات مئوية، فهي آمنة للاستعمال.
- بمجرد أن تصبح الأطعمة غير باردة، ٥ درجات مئوية أو أكثر، يمكن الاحتفاظ بها أو تناولها لغاية ٤ ساعات وبعد ذلك يجب رميها، أو إذا كانت لحوماً نيئة فيجب طهيها وتناولها.
- تناولوا الأطعمة الساخنة خلال ٤ ساعات منذ كانت ساخنة أو ارموها.
- إذا عادت الكهرباء وما زالت الأطعمة المجمّدة باردة للمسها، أقل من ٥ درجات مئوية، فهي آمنة لإعادة تجميدها.

أشياء يمكنكم القيام بها خلال فترة تعطّل الكهرباء

- انقلوا الأطعمة من الثلاجة fridge إلى المجمّدة freezer.
- إذا كان متوافراً، ضعوا أكياس ثلج تحت رزم وصواني الأطعمة المخزّنة في الثلاجة أو المجمّدة إذا دام تعطل الكهرباء لأكثر من ساعة واحدة.
- ضعوا بطانية عازلة للحرارة فوق الأطعمة الباردة أو المجمّدة عندما يكون ممكناً.
- افتحوا باب الثلاجة أو المجمّدة عند الضرورة القصوى فقط. سوف يحافظ ذلك على بقاء الأطعمة ودرجة الحرارة أبرد لفترة أطول.

قائمة تحقق تخزين الأطعمة

استعملوا هذه القائمة للتحقق من الأطعمة التي تقومون بتحضيرها آمنة قدر الإمكان.

- حاولوا الحفاظ على بقاء الأطعمة الباردة والمثلجة باردة. إذا كانت الأطعمة لا تزال باردة للمسها، أقل من ٥ درجات مئوية، فهي آمنة للاستعمال.
- افتحوا باب الثلاجة أو المجمّدة عند الضرورة القصوى فقط. سوف يحافظ ذلك على بقاء الأطعمة ودرجة الحرارة أبرد لفترة أطول.
- إذا كان متوافراً، ضعوا أكياس ثلج تحت رزم وصواني الأطعمة المخزّنة في الثلاجة أو المجمّدة إذا دام تعطل الكهرباء لأكثر من ساعة واحدة.
- ضعوا بطانية عازلة للحرارة فوق الأطعمة الباردة أو المجمّدة عندما يكون ممكناً.
- بمجرد أن تصبح الأطعمة غير باردة، ٥ درجات مئوية أو أكثر، يمكن الاحتفاظ بها أو تناولها لغاية ٤ ساعات وبعد ذلك يجب رميها، أو إذا كانت لحوماً نيئة، فيجب طهيها وتناولها.
- إذا كانت لديكم أطعمة ساخنة تناولوها خلال ٤ ساعات منذ كانت ساخنة أو ارموها.
- إذا عادت الكهرباء وما زالت الأطعمة المجمّدة باردة للمسها، أقل من ٥ درجات مئوية، فهي آمنة لإعادة تجميدها.

إصدار دائرة الخدمات البشرية Department of Human Services،
وحدة سلامة الأطعمة Food Safety Unit
تاريخ الإصدار: كانون الثاني/يناير ٢٠٠٦.