

## Sicurezza alimentare e interruzione dell'energia elettrica

Italian

### Cosa devo fare per mantenere la sicurezza alimentare?

- La cosa più importante è mantenere freddo il cibo già freddo e congelato. Se il cibo risulta ancora freddo al tatto, cioè meno di 5°C, lo si può consumare.

### Prima e dopo l'interruzione dell'elettricità

- Cerca di mantenere freddo il cibo già freddo e congelato. Se il cibo risulta ancora freddo al tatto, cioè meno di 5°C, puoi consumare.
- Una volta che il cibo freddo o congelato non risultasse più freddo al tatto, cioè 5°C o più, può essere conservato e consumato fino a dopo 4 ore e quindi deve essere gettato via o, se si tratta di carne cruda, deve essere cucinata e consumata.
- Consuma il cibo caldo entro 4 ore dalla cottura o gettalo via.
- Se l'elettricità ritorna quando il cibo congelato risulta ancora freddo al tatto, cioè meno di 5°C, esso può essere ricongelato.

### Cose che puoi fare durante l'interruzione dell'elettricità

- Sposta il cibo dal frigo al congelatore
- Se disponibili, metti sacchetti di ghiaccio sotto il cibo confezionato e sotto le vaschette contenitore conservate nel congelatore e nel frigo, se l'interruzione di elettricità dura più di un'ora.
- Se possibile, metti una coperta isolante sul cibo freddo o congelato.
- Apri il frigo e il congelatore solo quando è assolutamente necessario. Ciò manterrà più freddi il cibo e la temperatura più a lungo.

### Lista di controllo sulla conservazione del cibo

Per controllare che il cibo da te preparato si conservi il meglio possibile, usa la seguente lista di controllo.

- Cerca di mantenere freddo il cibo già freddo e congelato. Se il cibo risulta ancora freddo al tatto, cioè meno di 5°C, lo puoi consumare.
- Apri il frigo e il congelatore solo quando è assolutamente necessario. Ciò manterrà più freddi il cibo e la temperatura più a lungo.
- Se disponibili, metti dei sacchetti di ghiaccio sotto il cibo confezionato e sotto le vaschette contenitore conservate nel congelatore e nel frigo, se l'interruzione dell'elettricità dura più di un'ora.
- Se possibile, metti una coperta isolante sul cibo freddo o congelato
- Una volta che il cibo freddo o congelato non risultasse più freddo al tatto, 5°C o più, può essere conservato e consumato fino a 4 ore e quindi deve essere gettato via.
- Se hai del cibo caldo consumalo entro 4 ore dalla cottura oppure gettalo via.
- Se l'elettricità ritorna mentre il cibo congelato risulta ancora freddo al tatto, cioè meno di 5°C, esso può essere ricongelato.

Publicato dal Department of Human Services, Food Safety Unit

Data di pubblicazione: Gennaio 2006