

## Bezpieczeństwo żywnościowe w nagłych przypadkach awarii prądu

Polish

### Co muszę robić, żeby bezpiecznie przechowywać żywność?

- Najważniejszą sprawą jest przechowywanie żywności zimnej i zamrożonej w stanie zimnym. Jeśli jedzenie jest nadal w dotyku zimne, mniej niż 5°C, nadaje się ono do spożycia.

### Przed i po awarii prądu

- Staraj się przechowywać żywność zimną i zamrożoną w stanie zimnym. Jeśli jedzenie jest nadal w dotyku zimne, mniej niż 5°C, nadaje się ono do spożycia.
- Jeśli zimne lub zamrożone jedzenie nie jest już w dotyku zimne, 5°C lub więcej, może zostać ono zjedzone lub przetrzymane przez maksimum 4 godziny, a następnie musi zostać wyrzucone, lub, jeżeli jest to surowe mięso, powinno zostać ugotowane i zjedzone.
- Zjedz gorące jedzenie w ciągu 4 godzin od czasu, gdy było gorące lub wyrzuć.
- Jeśli prąd ponownie włączono w czasie, gdy zamrożone jedzenie jest nadal zimne w dotyku, mniej niż 5°C, wówczas nadaje się ono do ponownego zamrożenia.

### Rzeczy, które mogę zrobić w czasie awarii

- Przenieść jedzenie z lodówki do zamrażalnika.
- Jeśli to możliwe, podłóżyc torebki z kostkami lodu pod paczki i tacki z jedzeniem przechowywanym w lodówce lub zamrażalniku, jeżeli awaria prądu trwa dłużej niż godzinę.
- Owinąć zimne lub zamrożone jedzenie kocem izolacyjnym, jeśli to możliwe.
- Otwierać lodówkę i zamrażalnik jedynie wtedy, gdy jest to absolutnie konieczne. Pomoże to utrzymać żywność i temperaturę powietrza w chłodzie dłużej.

### Lista kontrolna przechowywania żywności

Korzystaj z tej listy, by sprawdzić, czy Twoje jedzenie jest możliwie najbezpieczniejsze.

- Staraj się przechowywać żywność zimną i zamrożoną w stanie zimnym. Jeśli jedzenie jest nadal w dotyku zimne, mniej niż 5°C, wówczas nadaje się ono do spożycia.
- Otwieraj lodówkę i zamrażalnik jedynie wtedy, gdy jest to absolutnie konieczne. Pomoże to utrzymać żywność i temperaturę powietrza w chłodzie dłużej.

- Jeśli to możliwe, podłóżyc torebki z kostkami lodu pod paczki i tacki z jedzeniem przechowywanym w lodówce lub zamrażalniku, jeżeli awaria prądu trwa dłużej niż godzinę.
- Owinąć zimne lub zamrożone jedzenie kocem izolacyjnym, jeśli to możliwe.
- Jeśli zimne lub zamrożone jedzenie nie jest już w dotyku zimne, 5°C lub więcej, może zostać ono zjedzone lub przetrzymane przez maksimum 4 godziny, a następnie musi zostać wyrzucone.
- Jeżeli masz gorące jedzenie, zjedz je w ciągu 4 godzin od czasu, gdy było gorące lub wyrzuć.
- Jeśli prąd ponownie włączono w czasie, gdy zamrożone jedzenie jest nadal zimne w dotyku, mniej niż 5°C, wówczas nadaje się ono do ponownego zamrożenia.

Wydane przez Department of Human Services, Food Safety Unit

Data wydania: styczeń 2006