

## Gıda güvenliği ve ani elektrik kesintisi

Turkish

### Gıda ürünlerini güvenli muhafaza edebilmek için ne yapmalıyım?

- En önemli husus, soğuk ve dondurulmuş gıdaları soğuk tutmaktır. Eğer dokunulduğunda, gıdanın ısısı henüz soğuk ise, 5 derecenin altında, kullanılmaya müsaittir.

### Elektrik kesintisi öncesinde ve sonrasında

- Soğuk ve dondurulmuş gıdaları soğuk tutmaya özen gösterin. Eğer dokunulduğunda, gıdanın ısısı henüz soğuk ise, 5 derecenin altında, kullanılmaya müsaittir.
- Soğuk veya dondurulmuş gıdaların ısıları dokunulduğunda hala soğuk değilse, 5 derece veya bunun üzerinde bir ısıdaysa, 4 saate kadar tutulup tüketilebilir ve o süreden sonra mutlaka çöpe atılmalıdır veya, çiğ et ürünü ise, pişirilip yenilmelidir.
- Sıcak yiyecekleri, ısıtılmasından itibaren 4 saat içinde tüketin ya da çöpe atın.
- Elektrik kesintisi, gıdalar henüz yeterince soğukken, 5 derecenin altında, sona ererse, gıdalar yeniden dondurulabilir.

### Elektrik kesintisi sırasında yapılacaklar

- Buzdolabındaki gıdaları derin dondurucuya nakledin
- Elektrik kesintisinin 1 saatten daha uzun bir süre devam ettiği durumlarda, eğer temin edebiliyorsanız, buz dolabında ve derin dondurucularda tutulan gıda ambalajlarının altına buz poşetleri yerleştirin.
- Soğuk veya dondurulmuş gıdaların üzerine mümkün olduğu durumlarda izolasyon battaniyesi örtün.
- Buzdolabının ve derin dondurucunun kapılarını mecbur kalmadıkça açmayın. Böylece gıdalar ve hava ısısı daha uzun süre daha soğuk kalır.

### Gıda depolama denetim listesi

Hazırladığınız gıdaların mümkün olduğu kadar güvenli olduğundan emin olmak için bu listeyi kullanın.

- Soğuk ve dondurulmuş gıdaları soğuk tutmaya özen gösterin. Eğer dokunulduğunda, gıdanın ısısı henüz soğuk ise, 5 derecenin altında, kullanılmaya müsaittir.
- Buzdolabının ve derin dondurucunun kapılarını mecbur kalmadıkça açmayın. Böylece gıdalar ve hava ısısı daha uzun süre daha soğuk kalır.

- Elektrik kesintisinin 1 saatten daha uzun bir süre devam ettiği durumlarda, eğer temin edebiliyorsanız, buz dolabında ve derin dondurucularda tutulan gıda ambalajlarının altına buz poşetleri yerleştirin.
- Soğuk veya dondurulmuş gıdaların üzerine mümkün olduğu durumlarda izolasyon battaniyesi örtün.
- Soğuk veya dondurulmuş gıdaların ısıları dokunulduğunda hala soğuk değilse, 5 derece veya bunun üzerinde bir ısıdaysa, 4 saate kadar tutulup tüketilebilir ve o süreden sonra mutlaka çöpe atılmalıdır.
- Sıcak yiyecekleri, ısıtılmasından itibaren 4 saat içinde tüketin ya da çöpe atın.
- Elektrik kesintisi, gıdalar henüz yeterince soğukken, 5 derecenin altında, sona ererse, gıdalar yeniden dondurulabilir.

Department of Human Services , Food Safety Unit tarafından yayınlanmıştır

Yayın Tarihi: Ocak 2008