

Elektrik kesintileri: bir elektrik arızasından sonra yiyecek güvenliği

Toplum bilgileri

Yiyecekleri güvenli tutmak için ne yapmak gerekir?

Bir elektrik arızasından önce ve sonra

- Soğuk ve donmuş yiyecekleri mümkün olduğunca soğuk tutmaya çalışın. Bu, en önemli şeydir. Yiyecekler hâlâ dokunamayacak kadar soğuksa (5 dereceden düşükse), kullanmak için güvenlidir.
- Soğuk veya donmuş yiyeceklere artık dokunulabiliyorsa, dört saate kadar saklanabilir ve bu süre içinde yenilebilir ve bu süreden sonra atılmalıdır veya çiğ et ise, pişirilip yenmelidir.
- Sıcak yiyecekleri, sıcaklıklarını korudukları dört saatlik süre içinde yiyin veya atın.
- Donmuş yiyecekler hâlâ katı iken elektrik geri gelirse, yiyeceklerin yeniden dondurulması güvenlidir.

Elektrik arızası sırasında yapılacaklar

- Yiyecekleri buzdolabından dondurucuya taşıyın.
- Elektrik arızası bir saatten fazla sürerse, varsa, torbalanmış buzları yiyecek paketlerinin altına ve donduruculardaki ve buzdolaplarındaki tepsilere koyun.
- Soğuk ve donmuş yiyeceklerin üzerine mümkünse, yalıtıcı bir battaniye yerleştirin.
- Dondurucuların ve buzdolaplarının kapsını kesinlikle gerekli olduğunda açın. Bu, yiyecekleri ve hava sıcaklığını daha uzun süre daha soğuk tutar.