

# قطع برق: ایمنی مواد غذایی پس از قطع برق

اطلاعات برای جامعه محلی

برای ایمن نگه داشتن مواد غذایی، چه کارهایی باید انجام دهم؟

## قبل و بعد از قطع برق

- سعی کنید تا آنجاییکه می توانید غذای سرد و منجمد را سرد نگه دارید. این مهمترین کار است. اگر هنگام لمس آنها، غذا همچنان سرد است (کمتر از 5 درجه سانتیگراد) مصرف آن ایمن است.
- باری که به هنگام لمس آنها، غذاها دیگر سرد یا منجمد نیستند، می توان آنها را تا چهار ساعت نگهداری و مصرف کرد، و پس از این زمان باید دور انداخته شوند، و یا اگر گوشت خام است، باید پخته و خورده شود.
- غذای گرم را ظرف چهار ساعت پس از گرم بودن مصرف کنید، یا آن را به دور بیاندازید.
- در صورتیکه مواد غذایی، بعد از اتصال مجدد برق، همچنان جامد باشند، انجماد مجدد آنها ایمن است.

## اقدامات لازم در طول قطعی برق

- مواد غذایی را از یخچال به فریزر انتقال دهید.
- اگر قطعی برق بیش از یک ساعت به طول انجامید، در صورت داشتن کیسه یخ، آنرا در زیر بسته ها و سینی های مواد غذایی نگهداری شده در یخچال و فریزر، قرار دهید.
- در صورت امکان، از روکش عایق برای پوشاندن غذای سرد و منجمد استفاده کنید.
- فقط در صورت نیاز مبرم، درب های یخچال و فریزر را باز کنید. اینکار مواد غذایی و دمای هوا را برای مدت بیشتری خنک نگه می دارد.

تصویب و نشر با مجوز دولت ویکتوریا، 1 Treasury Place, Melbourne

© ایالت ویکتوریا، Department of Health، فوریه 2021.