

تناول الطعام الآمن بعد انقطاع التيار الكهربائي

قد لا تكون الأطعمة المبردة أو المجمدة آمنة للأكل بعد انقطاع التيار الكهربائي. اكتشف ما يمكنك فعله للحفاظ على سلامة الطعام أثناء انقطاع التيار الكهربائي ومتى يتعين عليك التخلص من الطعام الذي قد يسبب لك المرض.

قبل

الاستعداد لحالات الطوارئ أو الكوارث الطبيعية



قم بتجميد حاويات الماء وأكياس الثلج للمساعدة في الحفاظ على طعامك باردًا.



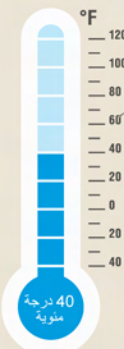
اشترِ ثلجًا جافًا أو لوح ثلج للحفاظ على طعامك باردًا، إذا كنت تعتقد أن الكهرباء ستقطع لفترة طويلة من الوقت.



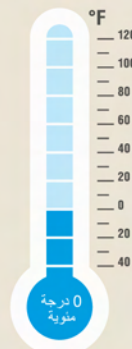
احتفظ بمبرّد وأكياس ثلج مجمدة في المتناول في حالة الحاجة إلى إخراج طعامك من الثلاجة للحفاظ عليه باردًا.



الثلجة /



المجمد /



احتفظ بجهاز مخصص لقياس درجة الحرارة في الثلاجة والمجمد الخاص بك. يجب أن تكون درجة حرارة الثلاجة 40 درجة فهرنهايت أو أقل. يجب أن تكون درجة حرارة المجمد 0 درجة فهرنهايت أو أقل.

إذا ظلت الأبواب مغلقة، فسيظل الطعام آمنًا حتى:

خلال

اغلق أبواب الثلاجة والمجمد

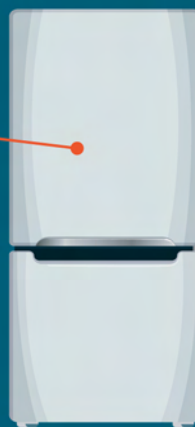


24 ساعة
في مجمد
نصف كامل



48 ساعة
في مجمد
كامل

4 ساعات
في
الثلاجة



لا تتذوق الطعام أبدًا لتحديد ما إذا كان من الآمن تناوله. في حالة الشك، التخلص منه.

بعد

- تخلص من جميع الأطعمة المبردة القابلة للتلف (اللحوم، والأسماك، وقطع الفاكهة والخضروات، والبيض، والحليب، وبقايا الطعام) بعد مرور 4 ساعات على انقطاع التيار الكهربائي.
- تخلص من أي طعام ذي رائحة، أو لون، أو مزيج غير عادي.
- إذا كان لديك جهاز مخصص لقياس درجة الحرارة في المجمد، فتفحصه لمعرفة ما إذا كان لا يزال عند 40 درجة فهرنهايت أو أقل.
- يمكنك بأمان إعادة تجميد أو طهي الطعام المجمد المذاب الذي لا يزال يحتوي على بلورات ثلجية أو المحفوظ في درجة حرارة 40 فهرنهايت أو أقل.



www.cdc.gov/foodsafety

