

نصائح لسلامة الغذاء في حالة انقطاع التيار الكهربائي

منطقة درجة الحرارة الخطرة (تي دي زد) على الغذاء-هي نطاق درجة الحرارة الذي تنمو فيه البكتيريا بسرعة أكبر. السماح للطعام بالبقاء في نطاق درجة الحرارة هذا، **40 درجة فهرنهايت إلى 135 درجة فهرنهايت**، لفترة طويلة جدًا يمكن أن يتسبب في نمو مستويات خطيرة من البكتيريا ويمكن أن يصيب الناس بالمرض

الحفاظ على سلامة الغذاء

- أبقِ الثلاجة وأبواب الفريزر مغلقة قدر الإمكان للحفاظ على درجة حرارة باردة
 - ستبقى الثلاجة الطعام باردًا بأمان لمدة 4 ساعات إذا لم يتم فتحه
 - سيحافظ الفريزر الكامل على درجة الحرارة لمدة 48 ساعة تقريبًا (24 ساعة إذا كان نصف ممتلئ) إذا ظل الباب مغلقًا

بعد انقطاع التيار الكهربائي

- لا تتذوق الطعام أبدًا لتحديد سلامته
- تقييم كل عنصر على حدة
- عندما تكون في شك، ورميها خارجا

فيما يلي بعض التوصيات لأفضل ممارسات سلامة الأغذية في حالة انقطاع التيار الكهربائي أو عند ترك الطعام في منطقة درجة الحرارة فيها خطر لأكثر من 4 ساعات

أغذية مجمدة		
متى يتم الحفظ ومتى يتم التخلص منه		
الطعام	لا يزال يحتوي على بلورات الثلج تشعر ببرودته وكأنه من الثلاجة	قابل للذوبان تحفظ فوق 40 درجة فهرنهايت لمدة تزيد عن 4 ساعات
لحم، دواجن، مأكولات بحرية لحم عجل، لحم غنم، لحم خنزير، لحم مفروم	إعادة التجميد	تجاهل
الدواجن والدواجن المطحونة	إعادة التجميد	تجاهل
السمك	إعادة التجميد. ومع ذلك، سيكون هناك بعض فقدان اتركيبه والنكهة	تجاهل
الألبان حليب	عادة التجميد. قد تفقد بعض التماسك او التركيبي	تجاهل
البيض (خارج القشرة) ومنتجات البيض	إعادة التجميد	تجاهل
الجبن (الطري وشبه الطري)	إعادة التجميد. قد تفقد بعض التركيبي	تجاهل
أجبان صلبة	إعادة التجميد	إعادة التجميد
أجبان مقطعة	إعادة التجميد	تجاهل
الفاكهة فواكه مجمدة	إعادة التجميد. ومع ذلك، سيكون هناك بعض فقدان اتركيبه والنكهة	تجاهل
عصائر الفاكهة	إعادة التجميد	اعاده تجميد. تخلصي منه عند ظهور العفن أو رائحة الخميرة أو اللزج
خضروات الخضروات المجمدة	إعادة التجميد. ومع ذلك، سيكون هناك بعض فقدان اتركيبه والنكهة	تجاهل
عصائر الخضروات	إعادة التجميد	تخلص منه اذا تعرض لحراره اعلى من 40 درجة فهرنهايت لمدة 4 ساعات
خبز ومعجنات الخبز، لفات، فطائر وكيك	إعادة التجميد	إعادة التجميد
غير ذلك أطعمة مجمدة ووجبات خفيفة	إعادة التجميد	تجاهل

أغذية مبردة

اقتراحات حول الأغذية متى يمكن تخزينه ومتى يمكن رميها

الطعام	تحفظ فوق 40 درجة فهرنهايت لمدة تزيد عن 4 ساعات
اللحوم والدواجن والمأكولات البحرية اللحوم أو الدواجن والأسماك والمأكولات البحرية النيئة أو المتبقية. بدائل كالحم الصويا	تجاهل
اللحوم أو الدواجن بعد التجمد	تجاهل
وجبات الغداء، النقانق، اللحم المقدد، النقانق، لحم البقر المجفف	تجاهل
الجبن الجبن الطري: أزرق / بلو، روكفورت، بري، كاممبرت، محبب، كريم، إيدام، مونتيري جاك، ريكوتا، موتزاريلا، مونستر، نيوفشاتيل، كيزو بلانكو، كيسو فريسكو	تجاهل
الأجبان الصلبة: شيدر، كولبي، سويس، بارميزان، بروفولون، رومانو	آمنة
لأجبان المصنعة	آمنة
أجبان مقطعة	تجاهل
الألبان حليب، قشدة، قشطة، حليب، حليب ميخر، زبادي، حليب الصويا	تجاهل
البيض البيض الطازج ومنتجات البيض	تجاهل
الفاكهة عصائر فاكهة، مفتوحة	آمنة
فواكه معلبة، مفتوحة	آمنة
لطاخة وجوز الهند والزبيب والفواكه المجففة والفواكه المسكرة والتمور	آمنة
صلصات، زبدة، مربا زبدة الفول السوداني	آمنة
خبز وكعك وكوكيز وباستا وحبوب خبز، لفات، كعك، فطائر، خبز سريع، تورتيلا	آمنة
الخضروات فطر طازج والأعشاب والتوابل	آمنة
خضرة، مقطعة مسبقاً، مغسول مسبقاً ومعبأة	تجاهل
خضار نيئة	آمنة
خضار مطبوخة وتوفو	تجاهل