

Советы по безопасности пищевых продуктов в случае отключения электроэнергии

Температурная Опасная Зона (ТОЗ) - это температурный диапазон, в котором бактерии растут наиболее **быстро**. Слишком долгое пребывание пищи в этом температурном диапазоне **от 40°F до 135°F**, может привести к росту опасного уровня бактерий и вызвать болезнь у людей.

Обеспечение Безопасности Пищевых Продуктов

- Держите дверь холодильника закрытой как можно дольше, чтобы поддерживать холод.
- Холодильник будет держать еду холодной в течение 4х часов, если он не открыт.
- Морозильник будет удерживать температуру в течение 48 часов (24 часа, если он наполовину заполнен).

После отключения электроэнергии

- Никогда не пробуйте пищу на вкус
- Оцените каждый продукт отдельно
- Если сомневаетесь, выбросьте его

Ниже приведены рекомендации по наилучшим методам обеспечения безопасности пищевых продуктов в случае отключения электроэнергии или когда продукты питания оставались в зоне температурной опасности более 4 часов.

Замороженные продукты		
Когда сохранить и когда выбросить		
Продукт	Все еще содержит кристаллы льда	Растаял Находился при 40 °F более 4х часов
МЯСО, ПТИЦА, МОРЕПРОДУКТЫ Говядина, телятина, баранина, свинина, мясной фарш	Снова заморозить	Выбросить
Птицы и наземные птицы	Снова заморозить	Выбросить
Рыба	Снова заморозить. Может измениться структура и вкус	Выбросить
МОЛОЧНЫЙ Молоко	Снова заморозить. Может измениться структура.	Выбросить
Яйца (без скорлупы) и яичные продукты	Снова заморозить	Выбросить
Сыр (мягкий и полумягкий)	Снова заморозить. Может измениться структура.	Выбросить
Твердый сыр	Снова заморозить	Снова заморозить
Измельченные сыры	Снова заморозить	Выбросить
ФРУКТЫ Замороженные фрукты	Снова заморозить. Может измениться структура и вкус	Выбросить
Фруктовые соки	Снова заморозить	Снова заморозить. Выбросить, если есть плесень или слизь.
ОВОЩИ Замороженные овощи	Снова заморозить. Может измениться структура и вкус	Выбросить
Овощные соки	Снова заморозить	Выбросить.
ХЛЕБ, ВЫПЕЧКА Хлеб, булочки, кексы, пирожные	Снова заморозить	Снова заморозить
ДРУГОЕ Замороженные еда, блюда	Снова заморозить	Выбросить

Additional information can be found at: <https://www.usda.gov/>

Продукты из холодильника	
Когда сохранить и когда выбросить	
Продукт	Находился при 40 °F более 4х часов
МЯСО, ПТИЦА, МОРЕПРОДУКТЫ Сырое или остатки вареного мяса, птицы, рыбы или морепродуктов; заменители соевого мяса	Выбросить
Размороженное мясо или птица	Выбросить
Мясо для завтрака, хот-доги, бекон, колбаса, сушеная говядина	Выбросить
СЫР Мягкие сыры: Блю, Рокфор, Бри, Камамбер, творог, сливки, Эдам, Монтерей Джек, рикотта, моцарелла	Выбросить
Твердые сыры: Чеддер, Колби, швейцарский, Пармезан, проволоне, Романо	Безопасно
Плавленый сыр	Безопасно
Измельченные сыры	Выбросить
МОЛОЧНЫЙ Молоко, сливки, сметана, пахта, сгущенное молоко, йогурт, соевое молоко	Выбросить
ЯЙЦА Свежие яйца, яичные продукты	Выбросить
ФРУКТЫ Фруктовые соки, открытые	Безопасно
Консервированные фрукты, открытые	Безопасно
Свежие фрукты, кокос, изюм, сухофрукты, цукаты, финики	Безопасно
СОУСЫ, СПРЕДЫ, ДЖЕМЫ Арахисовое масло	Безопасно
ХЛЕБ, ТОРТЫ, ПЕЧЕНЬЕ, МАКАРОНЫ, КРУПЫ Хлеб, булочки, пирожные, кексы, быстрый хлеб, лепешки	Безопасно
ОВОЩИ Свежие грибы, зелень, специи	Безопасно
Зелень, нарезанная, предварительно вымытая, упакованная	Выбросить
Овощи сырые	Безопасно
Овощи приготовленные, тофу	Выбросить