

Bí quyết an toàn thực phẩm trong trường hợp mất điện

Vùng nhiệt độ nguy hiểm (TDZ) là phạm vi nhiệt độ mà vi khuẩn phát triển nhanh nhất. Thực phẩm nằm trong phạm vi cho phép ở nhiệt độ **40 ° F đến 135 ° F**, để quá lâu có thể khiến vi khuẩn phát triển ở mức độ nguy hiểm và có thể khiến người ta bị bệnh.

Giữ thực phẩm an toàn

- Đóng cửa tủ lạnh và tủ đông càng nhiều càng tốt để duy trì nhiệt độ lạnh.
- Tủ lạnh sẽ giữ thực phẩm lạnh an toàn trong vòng 4 giờ nếu chưa mở
- Một tủ đông có đầy thực phẩm sẽ giữ nhiệt độ trong khoảng 48 giờ (24 giờ nếu nó đầy một nửa) nếu cửa vẫn đóng

Sau khi mất điện

- Không bao giờ nếm thức ăn để xác định sự an toàn của nó
- Đánh giá từng loại riêng biệt
- Khi nghi ngờ, loại bỏ đi

Dưới đây là một số khuyến nghị về an toàn thực phẩm tốt nhất trong trường hợp mất điện hoặc khi thực phẩm ở trong Vùng Nhiệt độ Nguy hiểm hơn 4 giờ.

THỰC PHẨM ĐÔNG LẠNH		
Khi nào nên giữ lại và khi nào nên loại bỏ đi		
THỰC PHẨM	Vẫn chứa tinh thể băng và cảm thấy lạnh như ướp lạnh	Rã đông. Được giữ trên 40 ° F trong hơn 4 giờ
THỊT, THỊT GIA CẦM, HẢI SẢN Thịt bò, thịt bê, thịt cừu, thịt lợn, thịt xay	Làm đông lạnh lại.	Loại bỏ
Thịt gia cầm và thịt gia cầm xay	Làm đông lạnh lại.	Loại bỏ
Cá	Làm đông lạnh lại. Tuy nhiên, một số kết cấu và hương vị bị sẽ mất	Loại bỏ
SẢN PHẨM BƠ SỮA Sữa	Làm đông lạnh lại. Có thể mất một số kết cấu	Loại bỏ
Trứng (không vỏ) và các sản phẩm trứng	Làm đông lạnh lại.	Loại bỏ
Phô mai (mềm và hơi mềm)	Làm đông lạnh lại. Có thể mất một số kết cấu	Loại bỏ
Phô mai cứng	Làm đông lạnh lại.	Làm đông lạnh lại.
Phô mai bào nhỏ	Làm đông lạnh lại.	Loại bỏ
TRÁI CÂY Trái cây đông lạnh	Làm đông lạnh lại. Tuy nhiên, một số kết cấu và hương vị bị sẽ mất	Loại bỏ
Các loại nước trái cây ép	Làm đông lạnh lại.	Làm đông lạnh lại. Loại bỏ nếu nấm mốc, mùi men hoặc màng mỏng phát triển.
RAU Rau đông lạnh	Làm đông lạnh lại. Tuy nhiên, một số kết cấu và hương vị bị sẽ mất	Loại bỏ
Nước rau ép	Làm đông lạnh lại.	Loại bỏ sau khi được giữ trên 40 ° F trong 4 giờ

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

BÁNH MÌ, BÁNH NGỌT Bánh mì, bánh cuộn, bánh nướng xốp, bánh ngọt	Làm đông lạnh lại.	Làm đông lạnh lại.
THỰC PHẨM KHÁC Khẩu phần đông lạnh, món khai vị	Làm đông lạnh lại.	Loại bỏ

THỰC PHẨM LẠNH	
Gợi ý khi nào nên giữ lại và khi nào nên vứt nó đi	
THỰC PHẨM	Được giữ trên 40 ° F trong hơn 4 giờ
THỊT, THỊT GIA CẦM, HẢI SẢN Thịt sống hoặc thịt nấu chín còn sót lại ,thịt gia cầm, cá hoặc hải sản ; thịt làm từ đậu nành Thịt rã đông hoặc thịt gia cầm Khẩu phần ăn trưa có thịt, xúc xích, thịt xông khói, lạp xưởng, thịt bò khô	Loại bỏ Loại bỏ Loại bỏ
PHÔ MAI Phô mai mềm: blue / bleu, Roquefort, Brie, Camembert, cottage, cream, Edam, Monterey Jack, ricotta, mozzarella, Muenster, Neufchatel, queso blanco, queso fresco Phô mai cứng: Cheddar, Colby, Swiss, Parmesan, provolone, Romano Phô mai chế biến Phô mai bào nhỏ	Loại bỏ An toàn An toàn Loại bỏ
SẢN PHẨM SỮA Sữa, kem, kem chua, bơ sữa, sữa bay hơi, sữa chua, sữa đậu nành	Loại bỏ
TRỨNG Trứng tươi, sản phẩm từ trứng	Loại bỏ
TRÁI CÂY Nước ép, trái cây đã cắt Trái cây hộp, đã mở Trái cây tươi, dưa, nho khô, trái cây sấy khô, kẹo trái cây, chà là	An toàn An toàn An toàn
NƯỚC SỐT, SẢN PHẨM XAY DẠNG SẼT, MỨT DẠNG SẼT Bơ đậu phộng	An toàn
BÁNH MÌ, BÁNH NGỌT, BÁNH QUY, MỠ ỒNG, NGŨ CỐC Bánh mì, bánh cuộn, bánh ngọt , bánh nướng xốp, bánh mì ăn nhanh, bánh ngô	An toàn
RAU Nấm tươi, rau thơm, gia vị Rau Xanh, cắt sẵn, rửa sạch, đóng gói Rau cải chưa nấu Rau cải nấu chín; đậu hũ	An toàn Loại bỏ An toàn Loại bỏ