



Ăn thực phẩm an toàn sau khi mất điện



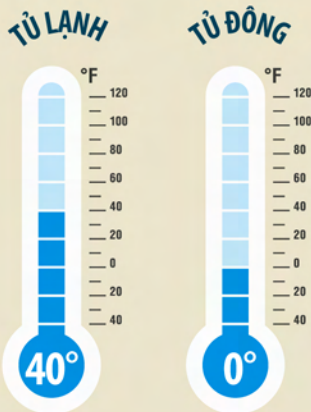
Thực phẩm để trong lạnh hoặc đông lạnh có thể không an toàn để ăn sau khi mất điện. Tìm hiểu xem bạn có thể làm gì để giữ cho thực phẩm an toàn sau khi mất điện, và khi nào thì cần vứt bỏ thực phẩm có thể khiến bạn bị bệnh.

Trước khi đi

Đặt nhiệt kế trong tủ lạnh và tủ đông.

Tủ lạnh nên ở nhiệt độ từ 40°F trở xuống.

Tủ đông nên ở nhiệt độ từ 0°F trở xuống.



Chuẩn bị cho tình huống khẩn cấp hoặc thảm họa tự nhiên

Đông lạnh các hộp chứa nước và gói gel để giúp giữ lạnh thực phẩm của bạn.



Mua đá khô hoặc đá tảng để giữ lạnh thực phẩm, nếu bạn cho rằng sẽ mất điện trong thời gian dài.



Chuẩn bị sẵn một buồng lạnh và các gói gel đã đông lạnh trong trường hợp bạn phải lấy thực phẩm ra khỏi tủ lạnh để giữ lạnh.

Trong khi đi

Nếu đóng cửa, thực phẩm sẽ vẫn an toàn trong tối đa:

ĐÓNG các cửa của tủ lạnh và tủ đông.



4 giờ trong tủ lạnh



48 giờ trong tủ đông **ĐẦY**



24 giờ trong tủ đông **ĐẦY MỘT NỬA**

Sau khi đi

Không bao giờ được nếm thực phẩm để xác định xem nó có an toàn để ăn hay không. Khi nghi ngờ, hãy bỏ thực phẩm đó đi.

- ⚡ Bỏ đi tất cả thực phẩm dễ hỏng (thịt, cá, trái cây đã cắt và rau củ, trứng, sữa và thức ăn thừa) sau 4 giờ không có điện.
- ⚡ Bỏ đi bất kỳ thực phẩm nào có mùi, màu hoặc kết cấu bất thường.
- ⚡ Nếu bạn có để nhiệt kế trong tủ đông, hãy kiểm tra để xem nó có vẫn ở 40°F trở xuống hay không.
- ⚡ Bạn có thể đông lạnh lại một cách an toàn hoặc nấu thực phẩm đông lạnh đã rã đông vẫn có tinh thể đá hoặc ở 40°F trở xuống.



www.cdc.gov/foodsafety