

Сохранение пригодности продуктов питания во время чрезвычайной ситуации

Знаете ли вы, что наводнение, пожар, катастрофа национального масштаба или перебои электричества, вызванные сильными ветрами, снегом или ледяной коркой, могут поставить под угрозу безопасность ваших продуктов питания? Знание того, как определить, являются ли продукты питания безопасными для употребления, и как сохранить их в безопасности, поможет вам свести к минимуму потенциальную потерю продуктов питания и сократить риск возникновения болезней пищевого происхождения.

Коротко о главном

- Всегда храните мясо, птицу, рыбу и яйца охлажденными при температуре равной или ниже 40 °F (4.4 °C) и продукты, требующие заморозки, при температуре равной или ниже 0 °F (17.8 °C). Создание таких условий может оказаться сложной задачей при отключении электричества.
- Оставляйте двери холодильной и морозильной камер закрытыми как можно дольше для того, чтобы сохранить холодную температуру внутри камер. При закрытых дверях холодильная камера обеспечит продуктам необходимую холодную температуру в течение 4 часов.
- При закрытых дверях полная морозильная камера сохранит температуру в течение приблизительно 48 часов (24 часа, если она заполнена продуктами наполовину). Если отключение электричества планируется на продолжительный период времени, запаситесь сухим льдом или льдом в блоках для того, чтобы сохранить низкую температуру в вашей холодильной камере как можно дольше.
- С помощью цифровых или циферблатных термометров, а также термометров для кухонных приборов или для мгновенного снятия температуры продуктов вы можете узнать, безопасна ли температура продуктов питания. Постоянно держите термометры для кухонных приборов в холодильной или морозильной камере.
- **Никогда не пробуйте продукты на вкус для определения их пригодности!** Нельзя полагаться на внешний вид или запах продуктов, чтобы определить, безопасны ли они для потребления.
- Всегда выбрасывайте любые продукты, которые, находясь в холодильнике, соприкоснулись с соками сырого мяса.
- Используйте пищевой термометр для измерения температуры вашей еды непосредственно перед ее приготовлением или потреблением. Выбрасывайте любые продукты, температура которых превышает 40 °F (4.4 °C).

Хотите узнать, какие именно продукты вы можете оставить, а какие выбросить?

Используйте таблицы пищевых продуктов на сайте FoodSafety.gov для верного принятия решений:

- www.foodsafety.gov/keep/charts/refridg_food.html
- www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/emergency-preparedness/keeping-food-safe-during-an-emergency/CT_Index

Контактные данные программы

Программа обеспечения безопасности, готовности и реагирования (Health Security, Preparedness and Response program)

- <http://public.health.oregon.gov/Preparedness/CurrentHazards/Pages/index.aspx>

ОТДЕЛ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

Служба обеспечения безопасности, готовности и реагирования
(Health Security, Preparedness and Response program)

Телефон: 971-673-1315

Факс: 971-673-1309

Адрес учетной записи Управления ОНА в сети Facebook:

www.facebook.com/OregonHealthAuthority

Адрес учетной записи Управления ОНА в сервисе Twitter:

www.twitter.com/OHAOregon

Вы можете получить текст этого документа на другом языке, набранный крупным шрифтом, шрифтом Брайля или в предпочитаемом вами формате. Обратитесь в Службу обеспечения безопасности, готовности и реагирования по телефону 971-673-1315 или по эл. почте health.security@state.or.us. Мы отвечаем на любые вызовы по линии трансляционной связи; кроме того, вы можете набирать номер 711.