



## Как правильно хранить пищу в чрезвычайных обстоятельствах

Сильные бури и грозы часто приводят к продолжительным отключениям электроэнергии и наводнениям. Нижеперечисленные меры помогут вам избежать опасности для вашего здоровья, сохранив пищу свежей.

### Что делать для подготовки к возможным экстремальным погодным условиям/отключению электроэнергии/наводнению:

- Держите термометры и в холодильнике и в морозильнике. Они помогут вам определить пригодность пищи к употреблению. Купите их **ПРЯМО СЕЙЧАС!**
- Убедитесь, что датчик температуры морозильника установлен не выше, чем на 0 градусов по Фаренгейту, а холодильника - не выше чем на 40 градусов по Фаренгейту. Перед наступлением экстремальной погоды установите датчики на более холодную температуру, чем обычно.
- Заморозьте контейнеры с водой, чтобы запастись льдом для охлаждения пищи в холодильнике, морозильнике или термоконтейнере (кулере) во время отключения электроэнергии.
- Заморозьте охлажденные продукты, такие как остатки еды, молоко, свежее мясо и птица. Это поможет дольше сохранять их при безопасной температуре.
- Храните не нуждающуюся в охлаждении пищу в местах, находящихся в недосягаемости для воды при наводнении.
- Держите дома минимум трехдневный запас питьевой воды из расчета 1 галлон на человека в день (не забудьте и о домашних животных).
- Имейте под рукой кулеры для хранения охлажденной в холодильнике пищи при отключении электроэнергии более, чем на четыре часа. Держите в морозильнике кубики льда для использования в холодильнике или кулере. Заморозьте герметические упаковки геля для кулера (gel packs).
- Сгруппируйте хранящуюся в морозильнике пищу, чтобы она дольше оставалась холодной. Замороженное мясо и птицу храните на отдельных подносах. Если мясо оттает, его сок не попадет на другие продукты.

## Что делать после экстремальных погодных условий/отключения электроэнергии/наводнения:

- Никогда не пытайтесь определить пригодность пищи к употреблению на вкус!
- Держите холодильник и морозильник закрытыми для поддержания в них холодной температуры.
- В закрытом холодильнике пища должна оставаться пригодной к употреблению в течение 4 часов. Закрытый полностью загруженный морозильник должен держать температуру около 48 часов (наполовину загруженный – 24 часа).
- Пищу можно повторно заморозить, если в ней еще остались кристаллы льда, или если она имеет температуру не выше чем 40 градусов по Фаренгейту.
- Если в вашем морозильнике нет термометра, проверьте каждую упаковку. Если в пище содержатся кристаллы льда, она пригодна к употреблению.
- Выбросьте все продукты, на которые попал сырой мясной сок.
- Если вы были эвакуированы и подозреваете, что во время вашего отсутствия пища могла оттаять и повторно заморозиться, безопаснее всего выбросить ее.
- Если температура в холодильнике превышала 40 градусов по Фаренгейту в течение 2 и более часов, выбросьте скоропортящуюся пищу, такую как мясо, птицу, рыбу, мягкие сыры, молоко, яйца, остатки приготовленной еды и колбасу. Помните, что свежесть пищи нельзя надежно определить по виду и по запаху.
- При наводнении пейте только бутылочную воду.
- Выбросьте всю пищу, на которую попала вода при наводнении.
- Выбросьте разделочные доски, пластмассовые столовые приборы, соски от детских бутылочек и пустышки. Эти предметы невозможно отмыть до конца.
- Тщательно вымойте горячей водой с мылом металлические сковородки и кастрюли, керамические миски, стаканы и столовые приборы. Простерилизуйте их кипячением (оставив воду кипеть в них не менее 1 минуты) или погрузив их на 15 минут в раствор хлорки (3 столовых ложки хлорки на галлон воды). Дайте им как высохнуть самим.
- Выбросьте все предметы, вызывающие у вас сомнения в их безопасности. Помните: **при сомнении, выбрасывайте!**

