

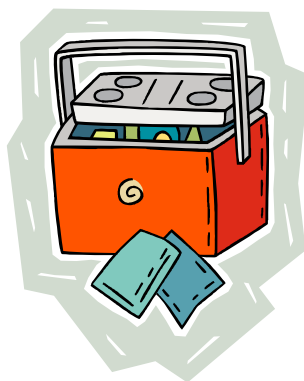
## Безпечне зберігання харчів під час надзвичайних ситуації



Великі бурі часто викликають довготривалі перебої з електроенергією і призводять до виникнення повеней. Ви можете вжити наступних заходів для того, щоб зберегти своє здоров'я і свої харчі:

### Що необхідно робити для того, щоб приготуватися до можливого відключення електроенергії, стихійного лиха чи повені:

- Тримайте термометр в холодильнику та морозильнику, щоб знати чи безпечні Ваші харчі. Купіть їх ЗАРАЗ!
- Прослідкуйте за тим, щоб температура в морозильнику була не вище 0° F, а в холодильнику - не вище 40° F. Перед тим, як наступить надзвичайна ситуація, необхідно поставити температуру на більш холодні величини.
- Заморозьте контейнери з водою, щоб утворився лід. Це допоможе зберігати харчі в холодному стані (в морозильнику, холодильнику, чи кулері) під час відключення електроенергії.
- Заморозьте охолоджені продукти (такі як залишки приготовлених харчів, молоко, свіже м'ясо та птиця), щоб вони могли довше зберігатися при безпечній температурі.
- Розмістіть їжу з комори так, щоб вода під час повені не попала на неї.
- Тримайте в себе принаймні 1 галон питної води на людину в день (не забувайте про домашніх тварин). Зробіть запас принаймні на 3 дні.
- Тримайте наготові кулери, щоб зберігати харчі з холодильника в холодному стані, якщо електроенергії не буде протягом понад чотирьох годин. Зберігайте кубики льоду, щоб використовувати їх в холодильнику або кулерах. Заморозьте пакети з гелем для кулерів.
- Складіть харчі в холодильнику в купу, щоб вони могли довше залишатися в холоді. Заморожене м'ясо та птицю складіть на окремих підносах. Якщо м'ясо розмерзне - його сік не буде забруднювати інші харчові продукти.



**Що необхідно робити після того, як наступить відключення електроенергії, прийде стихійне лихо чи повінь:**

- Забороняється випробувати харчі на смак, щоб дізнатися чи не пропали вони!
- Тримайте двері холодильника/морозильника в закритому стані, щоб зберегти холодну температуру.
- В закритому холодильнику харчі повинні безпечно зберігатися приблизно 4 години. В закритому повному морозильнику повинна утримуватися температура приблизно протягом 48 годин (якщо він заповнений наполовину - 24 години).
- Харчі можна безпечно заморозувати повторно, якщо в них все ще містяться кристали льоду, або якщо їх температура не перевищує 40° F.
- Якщо в морозильнику немає термометра - перевірте кожен пакет. Якщо в харчах є кристали льоду - вони безпечні.
- Викиньте будь-які харчі, на які попав сік з сирого м'яса.
- Якщо Ви евакуювалися і підозрюєте, що харчі розморозилися а потім повторно заморозилися, найбільш безпечний план дій - викинути ці харчі.
- Викиньте харчі що швидко псуються (м'ясо, птиця, риба, м'які сири, молоко, яйця, залишки приготовлених харчів), якщо температура в холодильнику піднімалася вище відмітки в 40° F протягом понад 2 годин. Пам'ятайте про те, що не слід покладатися на такі фактори, як вигляд чи запах.
- Якщо була повінь - пийте лише воду з пляшок.
- Викиньте будь-які харчі, на які могла потрапити вода під час повені.
- Викиньте дошки для різання харчів, пластмасовий посуд, наконечники для дитячих пляшечок та дитячі соски. Їх неможливо безпечно вичистити.
- Ретельно вимийте з милом в гарячій воді металеві каструлі, керамічні тарілки, склянки і посуд. Проведіть санобробку цих предметів в киплячій воді (повне кипіння протягом 1 хвилини) або у розчині хлорного відбілювача (3 столові ложки на галон води), зануривши їх у розчин на 15 хвилин. Висушіть на повітрі.
- **Викиньте будь-які предмети, що викликають сумнів. Пам'ятайте про наступне: якщо є підозра - їх необхідно викинути!**

