

# رفتن برق: ایمنی مواد خوراکی

## پس از قطع برق

معلومات برای مردم

برای این که مواد خوراکی را امن نگه داریم چه باید بکنیم؟

### قبل و بعد از قطع برق

- کوشش کنید مواد خوراکی سرد و یخ زده را تا آنجا که می توانید سرد نگه دارید. این مهم ترین چیز است. اگر به مواد خوراکی دست بزنید هنوز سرد می باشند (دمای کمتر از 5° درجه سانتی گراد)، برای استفاده سالم هستند.
- وقتی که تماس با مواد خوراکی نشان می دهد که دیگر سرد نیستند، می توان باز هم از آنها تا مدت چهار ساعت استفاده کرد ولی بعد از آن بایستی این مواد دور ریخته شوند، یا اگر گوشت نپخته هستند، باید پخته و مصرف شوند.
- مواد خوراکی داغ را در ظرف مدت چهار ساعت از زمانی که داغ می باشند مصرف کنید و یا آن ها را دور بریزید.
- اگر برق آمد و هنوز مواد خوراکی یخ زده جامد هستند دوباره منجمد ساختن آن ها ابرادی ندارد.

### کارهایی که باید پس از قطع برق انجام داد

- مواد خوراکی را از یخچال به فریزر منتقل کنید.
- اگر برق برای مدتی بیش از یک ساعت قرار است برود و در دسترس دارید، خلته های یخ را در زیر بسته مواد خوراکی قرار داده و سینی درون فریزر و یخچال قرار دهید.
- هر وقت میسر باشد، یک کمپل عایق ساز را روی مواد خوراکی سرد و یخ زده قرار دهید.
- فقط وقتی دروازه یخچال و فریزر را باز کنید که واقعاً لازم باشد. این باعث می شود برای مدت طولانی تری درجه حرارت هوا پایین بماند.

با تصویب و انتشار دولت ویکتوریا، 1 Treasury Place, Melbourne

© حق نشر ایالت ویکتوریا، Department of Health، فیروری 2021.