

A Nébih tanácsai - Így óvhatjuk a hűtést igénylő élelmiszereket áramszünet idején

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Oktatási Programja hasznos gyakorlati tanácsokat nyújt az áramszünetek idejére a hűtést igénylő élelmiszerek megóvásához, valamint az élelmiszerbiztonsági kockázatok csökkentéséhez. Áramkimaradás akár vihar, akár műszaki meghibásodás vagy a szolgáltató által előre tervezett karbantartás okán bármikor előfordulhat, ezért érdemes ismerni, melyek a legpraktikusabb teendők ezekben a helyzetekben.

Néhány egyszerű előkészülettel és a megfelelő szabályok betartásával sok esetben megelőzhető, hogy az áramszünet miatt ki kelljen dobni a hűtőszekrényben vagy a fagyasztóban tárolt élelmiszereket. Hasznos hőmérőt tartani a hűtőszekrényben, amivel pontosan nyomon követhető a belső hőmérséklete. A fagyasztóban érdemes néhány jégakkut tartani, amelyek áramszünet esetén szükség szerint a hűtőszekrénybe is áthelyezhetők, így segítenek fenntartani az alacsonyabb hőmérsékletet. A fagyasztóban az élelmiszereket tömbösítve, egymáshoz közel tanácsos tárolni, ezáltal lassabban melegszenek fel. Amennyiben előre bejelentett áramszünet várható, ajánlott bekészíteni a fagyasztó részben teljesen feltölthető vizes palackokat vagy jégakkukat, amik szintén hozzájárulnak a hideg megtartásához.

Áramszünetkor a legfontosabb szabály, hogy a hűtő és a fagyasztó ajtaját csak a legszükségesebb esetben nyissuk ki, így a hideg levegő tovább bent marad. Érdemes feljegyezni az áramszünet kezdetének időpontját is. Általános iránymutatás az úgynevezett „4 órás szabály”: egy zárt ajtajú hűtőszekrény körülbelül négy órán keresztül képes megtartani a megfelelő hőmérséklet-tartományt. A fagyasztók ennél hosszabb ideig tartják a hideget: egy teljesen feltöltött fagyasztó akár 48 órán át, míg egy félig megpakolt fagyasztó körülbelül 24 órán keresztül képes a megfelelő hőmérsékletet fenntartani.

Miután az áramszolgáltatás helyreállt, első lépésként célszerű ellenőrizni a hűtőszekrény hőmérsékletét. Ha 4°C alatt maradt, az élelmiszerek biztonsággal fogyaszthatóak. Amennyiben azonban a hőmérséklet 4°C fölé emelkedett, és ez az állapot legalább két órán keresztül fennállt, az élelmiszerek már kockázatosak lehetnek.

Fontos szabály, hogy az fogyaszthatóságát soha ne kóstolással döntsük el, különösen a gyorsan romló termékek esetében. Amennyiben bármilyen szokatlan szag, illat vagy elszíneződés tapasztalható, a legbiztonságosabb megoldás, ha nem fogyasztjuk el az adott élelmiszert. A felolvasztott élelmiszereket ne fagyasszuk újra, helyette minél hamarabb használjuk fel.

Tudatos felkészüléssel és az alapvető szabályok betartásával áramszünet esetén is nagyobb biztonságban tudhatjuk a hűtést igénylő élelmiszereinket. Ezzel nemcsak az élelmiszer-eredetű megbetegedések kockázata csökkenhet, hanem az élelmiszerpazarlás is mérsékelhető.

További hasznos információ elérhető a <https://nebihoktatas.hu/> oldalon.

Sajtókapcsolat:

- +36 70 436 0384
- nebih@nebih.gov.hu

Eredeti tartalom: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/?p=29872>