

# SAVJETI ZA OČUVANJE SIGURNOSTI HRANE U SLUČAJU NESTANKA STRUJE

Nestanak struje se može dogoditi u bilo kojem trenutku. Što možemo učiniti kako bismo u takvoj situaciji očuvali sigurnost hrane u hladnjaku i zamrzivaču?

## PRIJE

Koristite **termometar** za provjeru optimalne temperature u hladnjaku/zamrzivaču.

U zamrzivaču čuvajte **rashladne uloške** kako biste ih tijekom nestanka struje mogli premjestiti u hladnjak i **dulje očuvati nisku temperaturu hrane.**



**Zamrznutu hranu grupirajte** jer kompaktno složeni proizvodi dulje zadržavaju nisku temperaturu.

U slučaju planiranog nestanka struje zbog održavanja, **napunite zamrzivač plastičnim bocama s vodom ili dodatnim rashladnim ulošcima.**



## TIJEKOM

### PRAVILO 4 SATA

**Temperatura** u zatvorenom hladnjaku obično ostane **unutar sigurnog raspona** otprilike četiri sata nakon nestanka struje.

Kod zamrzivača, **sigurna temperatura može se održati dulje: u potpuno punom zamrzivaču hrana ostaje na sigurnoj temperaturi do 48 sati ako se vrata ne otvaraju.**

Ako je zamrzivač napola pun, taj se period smanjuje na otprilike 24 sata.

Nakon toga dolazi do porasta temperature te nastaju uvjeti pogodni za rast mikroorganizama koji uzrokuju kvarenje hrane.



Zabilježite vrijeme kada je nestala struja!

06:30

Držite hladnjak i zamrzivač zatvorenima što je dulje moguće, otvarajte ih samo u slučaju stvarne potrebe!

## POSLIJE

### PROVJERITE TEMPERATURU!

✓ Ako je temperatura u hladnjaku ostala **ispod 5°C**, hrana je **sigurna za konzumaciju.**

✗ Ako je lako kvarljiva hrana bila izložena temperaturi **iznad 5°C dulje od dva sata**, **nemojte ju konzumirati.**



### ZAPAMTITE:

Često ne možemo prepoznati pojavu štetnih bakterija u hrani jer ne uzrokuju uvijek promjene mirisa ili izgleda hrane.

Ako se zamrznuta hrana odmrznula, ali je još uvijek hladna, **nemojte je ponovno zamrzavati.** Umjesto toga, odmah je iskoristite i obavezno temeljito **termički obradite** prije konzumacije.



Odbacite hranu kod koje se pojavila neobična boja, tekstura ili miris. **Niste sigurni? Bacite je.** Ako je pokvarena hrana onečistila hladnjak ili zamrzivač, temeljito ih očistite.

### U SLUČAJU DUGOTRAJNOG NESTANKA STRUJE, KORISNO JE IMATI SPREMNU OSNOVNU ZALIHU HRANE KOJA:

→ ne zahtijeva čuvanje u hladnjaku

→ je spremna za konzumaciju uz minimalnu pripremu

→ ne zahtijeva uporabu vode tijekom pripreme

→ je sigurna za konzumaciju bez termičke obrade



Važno je imati odgovarajući pribor za otvaranje i pripremu takve hrane (poput **otvarača konzervi**).