



Garder la nourriture saine après une coupure de courant



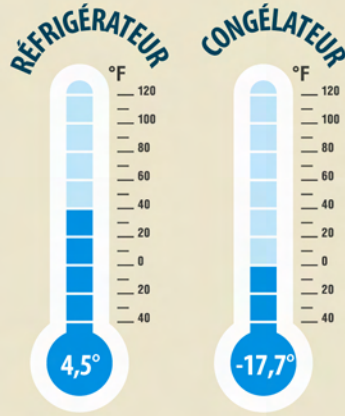
Manger des aliments réfrigérés ou congelés pourrait présenter des risques après une coupure de courant. Voyez ce que vous pouvez faire pour garder la nourriture saine pendant une coupure de courant et apprenez quand vous devez jeter la nourriture pour ne pas tomber malade.

Avant

Gardez un thermomètre dans votre réfrigérateur et votre congélateur.

Le réfrigérateur doit être à une température d'au moins 4,5° C.

Le congélateur doit être à une température d'au moins -17,7° C.



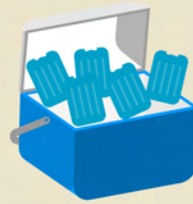
Soyez prêt en cas d'urgences ou de catastrophes naturelles.



Mettez à congeler des conteneurs d'eau et de gel pour contribuer à maintenir la nourriture à basse température.



Achetez de la glace sèche ou en blocs pour maintenir votre nourriture à basse température si vous pensez que le courant sera coupé pendant une période de temps prolongée.



Gardez des paquets de gel réfrigérant ou congelé à portée de main dans le cas où vous auriez à retirer les aliments du réfrigérateur et à les maintenir au frais.

Pendant

Si les portes restent fermées, la nourriture restera saine jusqu'à :

GARDEZ les portes du réfrigérateur et du congélateur **FERMÉES**



4 heures dans un réfrigérateur



48 heures dans un congélateur **PLEIN**



24 heures dans un congélateur **À MOITIÉ PLEIN**

Après

Ne goûtez jamais de la nourriture pour savoir si elle est encore comestible. En cas de doute, jetez la nourriture.



- ⚡ **Jetez toute la nourriture périssable réfrigérée** (viande, poisson, fruits et légumes coupés, œufs, lait et restes) **au bout de 4 heures sans courant.**
- ⚡ Jetez les aliments présentant une odeur, une couleur ou une texture inhabituelle.
- ⚡ Si vous avez un thermomètre dans votre congélateur, vérifiez qu'il reste en-dessous de -17,7° C.
- ⚡ Recongeler ou cuisiner de la nourriture décongelée contenant encore des cristaux de glace ou restée à -17,7° C ou moins ne présente pas de risque.



www.cdc.gov/foodsafety