

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ

Приготовлені продукти зберігаються довше

- Якщо продукти починають розморожуватися, негайно приготуйте з них щось, щоб продовжити їх термін зберігання.
- Зневодніть продукти, якщо у вас є спеціальні прилади.

Безпека харчових продуктів дуже важлива

- Спочатку їжте продукти, що швидко псуються.
- Нижче наведено інформацію про конкретні групи продуктів харчування.
- Молочні продукти дуже швидко псуються.
- Яйця зберігаються від 1 до 2 тижнів.

Діліться ресурсами для зберігання

- Домовтесь із сусідами про спільне використання холодильного обладнання та генераторів, щоб зберігати продукти харчування.
- Об'єднайтесь із сусідами, щоб зібрати та першими з'їсти продукти, що швидко псуються.

Не використовуйте газові або вугільні грилі для приготування їжі в приміщенні. Це може призвести до отруєння чадним газом. Підтримуйте чистоту в місцях приготування їжі за допомогою розчину засобу для відбілювання. Часто мийте руки або використовуйте антисептик для рук.

ЗА ВІДКЛЮЧЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ...

Тримайте дверцята холодильника та морозильної камери **ЗАКРИТИМИ**, щоб **ЗБЕРЕГТИ ХОЛОД УСЕРЕДИНІ**.

ЯКЩО НЕ ВІДЧИНЯТИ ДВЕРЦЯТА...

- продукти в холодильнику можуть зберігатися до **4 ГОДИН**
- Заповнена морозильна камера зберігає температуру **48 ГОДИН**
- наполовину заповнена морозильна камера зберігає температуру **24 ГОДИНИ**



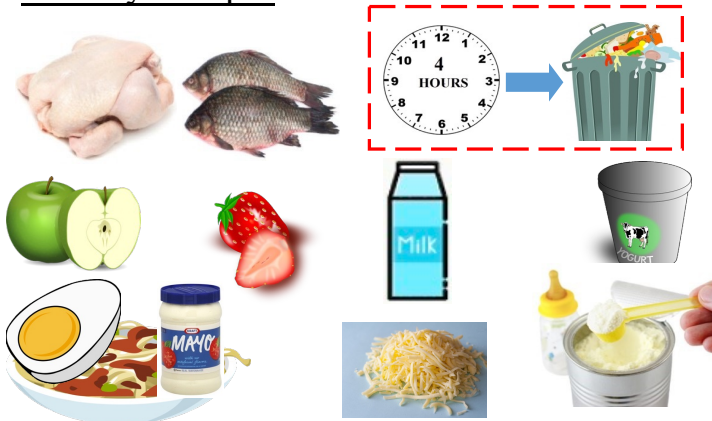
Якщо ззовні спека, продукти псуються швидше.

Огляньте й понюхайте продукти: якщо вони погано пахнуть або на них з'явилася пліснява, **ВИКИНЬТЕ ЇХ!**

НЕ КУШТУЙТЕ продукти, щоб перевірити, чи вони не зіпсувалися!

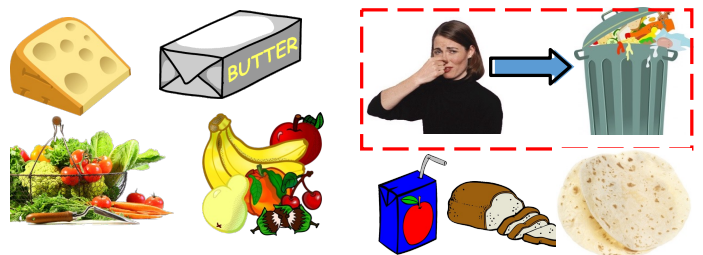
Що робити з продуктами, що швидко псуються, при температурі 40° або вище

Викинути через



Викиньте всі приготовані продукти через 4 години!

Зберігати, доки не з'являться видимі ознаки псування або поганий запах:



У деяких продуктах зіпсовані частини можна відрізати. Знайдіть кулінарну книгу, яка допоможе з кулінарною обробкою продуктів.