

Importância da temperatura na multiplicação rápida de patógenos



Acima de 60°
– morrem.

Zona de risco –
entre 5° e 60° –
multiplicam-se.

Abaixo de 5° –
tornam-se inativas.



FALTA DE ENERGIA



Como proteger os alimentos na falta de energia elétrica

Alguns conselhos básicos



Mantenha as portas da geladeira e do freezer fechadas para que a temperatura interna se conserve fria o maior tempo possível.

Se a energia elétrica faltar por um período de tempo prolongado, aconselha-se adquirir blocos de gelo (se possível) para conservar a temperatura da geladeira a mais fria possível.



Os alimentos devem ser bem cozidos, em especial, as carnes, frango, peixe e ovos. As sopas e caldos devem ser aquecidos até a fervura, por pelo menos 1 minuto. No caso das carnes, certifique-se de que seus líquidos estejam claros e não avermelhados.

Ao reaquecer os alimentos já cozidos, assegure-se de que todas as partes do alimento sejam aquecidas igualmente. Lembre-se também que os alimentos cozidos não devem ser mantidos à temperatura ambiente por mais de 2 horas. Um cozimento adequado, com temperaturas acima de 70°C, consegue matar quase todos os micróbios perigosos, garantindo um consumo mais seguro.



O que fazer quando a energia elétrica é restaurada?

Observar se os alimentos congelados estão firmes e sem sinais de descongelamento, tais como acúmulo de líquidos ou gelo por fora da embalagem. Nesses casos, os produtos devem ser descartados. Também não se deve confiar no seu aspecto e cheiro, pois os alimentos podem estar contaminados mesmo que suas características não tenham sido alteradas.

Jogue fora todo e qualquer alimento perecível (carne, frango, peixe e ovo) que tenham permanecido a uma temperatura acima de 5°C por mais de 2 horas.

CUIDADO

Os alimentos perecíveis como carne, frango, peixes, frutos do mar, leite e ovos, que **NÃO** se mantiveram adequadamente refrigerados ou congelados, podem causar doenças com graves consequências se forem consumidos, mesmo que bem cozidos, pois alguns micróbios e toxinas não são eliminados com o calor.