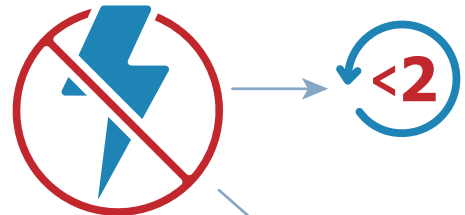


RAVNANJE Z ŽIVILI V HLADILNIKIH IN ZAMRZOVALNIKIH

Med izpadom električne energije hladilnikov in zamrzovalnikov ne odpiramo, če to ni nujno potrebno.



Manj kot dve uri:

živila v hladilnikih in zamrzovalnikih so varna.



Več kot dve uri:

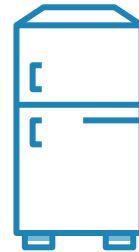


Če hladilnika **ne odpiramo**, bodo živila v njem ohranila ustrezno temperaturo približno **4 ure**.

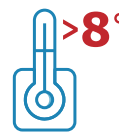


- ⇒ V zamrzovalniku, ki je napolnjen z živili **do polovice**, bodo živila varna do **24 ur**.
- ⇒ V zamrzovalniku, ki je z živili **popolnoma napolnjen**, bodo živila varna do **48 ur**.

Po vrnitvi električne energije moramo preveriti ustreznost živil. Nikoli ne ocenjujemo živil samo po videzu in vonju. Če pa je že videz ali vonj živil sumljiv ali neprimeren, živila raje zavržemo.



Če je izpad elektrike trajal **manj kot štiri ure** in hladilnika **nismo odpirali**, so živila v hladilniku varna.



Če je temperatura v hladilniku zrasla **nad 8 °C za manj kot dve uri**, hitropokvarljiva živila (meso, perutnina, ribe, mleko, mehki siri, gotove jedi) **porabimo takoj**.



Če je temperatura v hladilniku zrasla **nad 8 °C za več kot dve uri**, hitropokvarljiva živila (meso, perutnina, ribe, mleko, mehki siri, gotove jedi) **zavržemo**.



Ostala, manj občutljiva živila, kot so zelenjava, sadje, trdi siri, cela jajca, so varna dalj časa.



Preverimo vsako živilo posebej. Če so v živilu še prisotni ledeni kristali, je živilo varno in ga ponovno zamrznemo. Taka živila so varna, a so lahko slabše kakovosti. Če je živilo popolnoma odtajano, ga ponovno ne zamrzujemo, ampak ga takoj porabimo ali zavržemo.

Skrbno je treba preveriti, ali so katera gotova živila, ki jih toplotno ne obdelamo več (na primer sladice, narezki, solate), prišla v stik s sokom surovega mesa. Taka živila zavržemo.