

# Consells de seguretat alimentària en cas de tall en el subministrament elèctric

En cas de tall del subministrament elèctric:

1. **Manteniu les portes de la nevera i del congelador tancades** tant de temps com sigui possible per tal de mantenir freda la temperatura interior.
  - **Si no obriu** la nevera els aliments es conservaran freds al voltant de **4 hores**.
  - **Un congelador ple** manté la temperatura durant aproximadament **48 hores** (24 hores si està mig ple) si la porta roman tancada.
  - **Compreu gel sec** o blocs de gel per mantenir el congelador com més fred millor en cas que el tall d'electricitat pugui durar un període de temps perllongat. Amb 20 kg de gel sec es pot mantenir fred un congelador de 500 litres, ben ple, durant dos dies.

Quan torni l'electricitat...

1. **Si disposeu d'un termòmetre** en el congelador, comproveu-hi la temperatura en tornar l'electricitat. Si la lectura del termòmetre del congelador indica **4 °C o menys**, els aliments han estat conservats en bones condicions i **es poden consumir** com si fossin aliments frescos refrigerats.
2. **Si no disposeu de termòmetre** en el congelador, **reviseu cada paquet d'aliments** per determinar si està en bones condicions. Si els aliments mantenen encara trossets de gel o es troben a una temperatura de 4 °C o menys estan en bones condicions per ser consumits o preparats. **No confieu en l'aspecte o l'olor del menjar**.
3. En general, els **aliments refrigerats es conserven en bones condicions** de temperatura sempre que el **subministrament elèctric no hagi estat interromput durant més de 4 hores** i que la **porta del congelador s'hagi mantingut tancada**.
4. **Rebutgeu qualsevol aliment perible** (com ara carn, pollastre, peix, ous, llet o formatge fresc o sobres) que hagi estat a una **temperatura superior a 4 °C durant dues hores o més**.
5. Heu de tenir present que els **aliments que es poden deteriorar** –com la carn, el pollastre, el marisc, la llet i els ous– **que no s'hagin conservat en refrigeració o congelació** de manera adequada, **poden causar malalties** en ser consumits, encara que els cuineu a les temperatures adequades.

Recordeu:

1. **Si consumeixiu carn**, pollastre, peix o ous refrigerats o congelats que s'han mantingut a temperatures segures –4 °C o menys–, assegureu-vos de **cuinar bé el producte a la temperatura adequada** per garantir que es destrueix qualsevol possible bacteri d'origen alimentari (vegeu les [Quatre normes per preparar aliments segurs](#)). No obstant això, si aquests aliments han estat a una temperatura superior a 4 °C per un període de temps de 2 hores o més, rebutgeu-los.
2. **Renteu les fruites i les verdures** amb aigua procedent d'una **font segura** abans de menjar-les (vegeu els consells [El rentat de fruites i verdures](#)).
3. **Per als infants**, és preferible utilitzar aliments infantils preparats als quals no calgui afegir-hi aigua. Si heu d'utilitzar **aliments infantils concentrats o en pols**, prepareu-los amb **aigua embotellada** si hi ha risc o dubte que el subministrament d'aigua pugui estar contaminat.