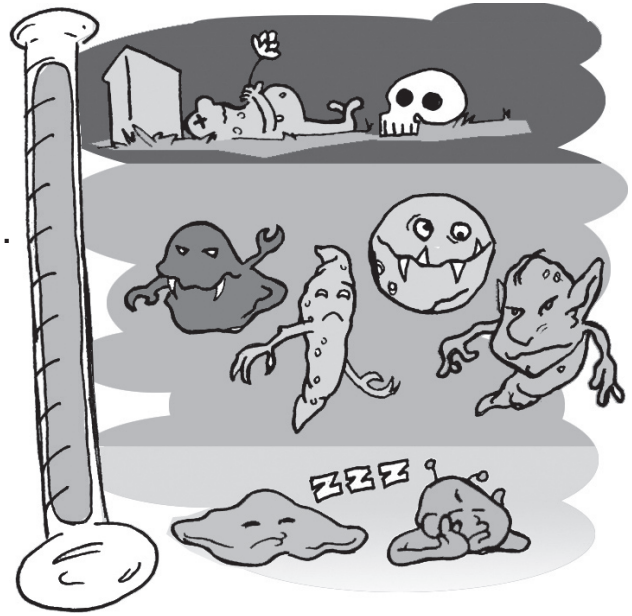
Importância da temperatura na multiplicação rápida de patogênicos



Acima de 60º morrem

Zona de risco: entre 5º e 60º – Multiplicam-se

Abaixo de 5º, tornam-se inativas.

FALTA DE ENERGIA

SUS 20 anos Sistema Único de Saúde

Secretaria de Vigilância em Saúde

Ministério da Saúde

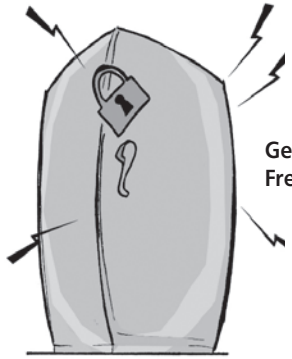
BRASIL UM PAÍS DE TODOS GOVERNO FEDERAL

Como proteger os alimentos na falta de energia elétrica

Alguns conselhos básicos para proteger os alimentos quando acaba a energia.

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

- **A geladeira conserva frio os alimentos por até 4 horas se for mantida fechada durante todo o tempo;**
- **Um freezer poderá conservar a temperatura por aproximadamente 24 horas se a porta se mantiver fechada.**



Geladeira – 4 horas
Freezer – 24 horas

- **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.**

Neste período, caso se decida pelo consumo de carne, frango, peixe ou ovos refrigerados ou congelados que ainda se conservam a uma temperatura segura, é importante que cada produto seja muito bem cozido, para que se destrua qualquer tipo de bactéria de origem alimentar. Vale lembrar que se algum alimento esteve por mais de 2 horas, exposto a temperatura acima de 5°C, este deve ser jogado fora.

O que fazer quando a energia elétrica se restaura?

Verifique cada pacote de alimento congelado para avaliar se ainda estão em boas condições. Não se deve confiar no seu aspecto e cheiro. Caso os alimentos apresentem ainda pedaços de gelo, estes deverão ser imediatamente cozidos.

Alimentos refrigerados devem se manter em boas condições sempre que o corte de energia não tenha sido superior a 4 horas e que a porta da geladeira tenha permanecido fechada. Jogue fora todo e qualquer alimento perecível (carne, frango, peixe e ovo) que pareçam ter 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 mantém adequadamente refrigerados ou congelados, podem causar doenças com graves conseqüências se forem consumidas, mesmo que bem cozidas.