

Zonder stroom? Dit moet weg

Een elektriciteitspanne en een bomvolle diepvriezer of koelkast, niet de beste combinatie. Toch hoef je niet meteen de volledige inhoud weg te kieperen.

Birgit Janssen – Sigrid Laurysen

Bij het ter perse gaan van dit nummer was de kans dat de stroom bij jou zou uitvallen deze winter nog altijd reëel. Beter voorbereid zijn, dachten wij. Daarom leggen we je uit wat je moet doen met producten in je koelkast en diepvriezer.

Stijgende temperatuur

De temperatuur van je koelkast moet tussen 1 en 4°C zijn, die van je diepvriezer moet lager zijn dan -18°C. Bij een stroompanne zullen die temperaturen langzaam opklimmen. Gelukkig blijven de producten in je koelkast en diepvriezer nog wel eventjes goed als je de deur dicht laat. In de koelkast is dat 4 tot 6 uur, in een volle diepvriezer zelfs 48 uur. In een halfvolle diepvriezer is dat echter nog maar 24 uur. In principe lopen je voedingswaren bij de geplande stroomonderbrekingen van 3 uur dus geen enkel risico.

Controleer geur en uitzicht

Hoe dan ook controleer je toch best de geur en het uitzicht van de voedingswaren in je koelkast en diepvriezer. Bij twijfel laat je ze het best links liggen.

Duurt de stroompanne langer dan gepland, dan zul je niet meer alles kunnen opeten. Het overzicht van het FAVV, het federaal Voedselagentschap, dat je hiernaast ziet, geeft je een idee van wat je in zo'n geval nog kunt bewaren. Ontdooide rauwe producten die de temperatuur van 4°C niet hebben overschreden, kun je nog consumeren of bereiden en opnieuw invriezen. Als de 4°C wel werd overschreden, moeten ze worden weggegooid. ♥

Langer dan 3 uur?



Bereide gerechten

Weg te gooien

Alle gerechten en restjes

Vlees, gevogelte, vis en zeevruchten

Weg te gooien

Al wat rauw of bereid is



Zuivel

Te bewaren

Harde kaas, gesmolten kaas, boter, margarine, yoghurt, eieren



Weg te gooien

Zachte kaas, roomkaas, geopende zuivel, gerechten en desserts op basis van eieren

Groenten en fruit

Te bewaren

Niet-versneden groenten en fruit, gepasteuriseerd fruitsap

Weg te gooien

Vers fruitsap, gesneden of bereide fruit en groenten (ook soep)

