

ИНСТРУМЕНТЫ

Таблица для печати

Каждая строка — одно состояние из гида. Сроки — те же ячейки. Месяцы в морозилке про качество.

Это окно, а не гарантия. Кислый запах, слизь или плесень значат, что продукт закончился, даже в первый день. Это не медицинский совет. Приложение тоже не решает, безопасна ли ещё еда. Предупреждение

- 1. Откройте таблицу.
- 2. Напечатайте или скачайте PDF.
- 3. Сроки — ячейки гида хранения.
- 4. Месяцы в морозилке про качество.

Продукт	Какое состояние	Холодильник	Морозилка	Кладовая
Хлеб — Магазинный хлеб, закрытый	Не обычное место	3 месяца USDA FoodKeeper: 3–5 месяцев Tarım ve Orman	14–18 дней USDA FoodKeeper	
Хлеб — После вскрытия, в холодильнике	2–3 недели USDA FoodKeeper	3 месяца USDA FoodKeeper: 3–5 месяцев Tarım ve Orman	Не обычное место	
Сыр — Твёрдый сыр, закрытый	6 месяцев USDA FSIS	6 месяцев USDA FSIS	В холодильник	
Сыр — Твёрдый сыр, открытый	3–4 недели USDA FSIS	6 месяцев USDA FSIS	В холодильник	
Сыр — Мягкий сыр	1 неделя USDA FoodKeeper: 1–2 недели USDA FSIS	Замораживается плохо	В холодильник	
Сыр — Тёртый	1 месяц USDA FoodKeeper	3–4 месяца USDA FoodKeeper	В холодильник	

Продукт	Какое состояние	Холодильник	Морозилка	Кладовая
Сыр — Зернёный и рикотта	1 неделя USDA FSIS	Замораживается плохо	В холодильник	
Курица — Сырая курица целиком	1–2 дня Tarım ve Orman (Bayburt): 3 дня USDA FSIS	9–12 месяцев USDA FSIS: 12 месяцев Tarım ve Orman	Нельзя	
Курица — Сырые куски	1–2 дня Tarım ve Orman (Bayburt): 3 дня USDA FSIS	9 месяцев Tarım ve Orman: 9–12 месяцев USDA FSIS	Нельзя	
Курица — Сырой куриный фарш	1–2 дня USDA FSIS	3–4 месяца USDA FSIS	Нельзя	
Курица — Готовая курица	2 дня USDA FSIS: 3–4 дня UK FSA	4 месяца USDA FSIS	Нельзя	
Курица — Гриль или жареная	2 дня USDA FoodKeeper: 3–4 дня UK FSA	4 месяца USDA FoodKeeper	Нельзя	
Варёный рис — Варёный рис	1 день USDA FoodKeeper: 3–4 дня USDA FoodKeeper: 4–6 дней UK FSA	1–2 месяца Tarım ve Orman: 2–4 месяца USDA FoodKeeper: 6 месяцев USDA FoodKeeper	Нельзя	
Варёный рис — Сухой белый рис, закрытый	Не обычное место	Не обычное место	2 года USDA FoodKeeper	
Варёный рис — Сухой белый рис, открытый	6 месяцев USDA FoodKeeper	Не обычное место	1 год USDA FoodKeeper	
Варёный рис — Сухой бурый рис	6 месяцев USDA FoodKeeper	Не обычное место	1 год USDA FoodKeeper	
Яйца — Сырые яйца в скорлупе	3–5 недель USDA FSIS	Не замораживать в скорлупе	В холодильник	
Яйца — Сырой белок	2–4 дня	12 месяцев	В холодильник	

Продукт	Какое состояние	Холодильник	Морозилка	Кладовая
	USDA FSIS	USDA FSIS		
Яйца — Сырой желток	2–4 дня USDA FSIS	Желток сам по себе замораживается плохо	В холодильник	
Яйца — Варёные яйца	1 неделя USDA FSIS	Варёные яйца замораживаются плохо	В холодильник	
Яйца — Блюда из яиц	2 дня USDA FSIS: 3–4 дня UK FSA	2–3 месяца USDA FSIS	Нельзя	
Рыба — Жирная рыба, сырая	1–2 дня FoodSafety.gov: 1–3 дня USDA FSIS	2–3 месяца Tarım ve Orman: 2–4 месяца FoodSafety.gov	Нельзя	
Рыба — Постная рыба, сырая	1–2 дня FoodSafety.gov: 1–3 дня USDA FSIS	4–8 месяцев FoodSafety.gov: 6–8 месяцев FoodSafety.gov	Нельзя	
Рыба — Готовая рыба	2 дня USDA FSIS: 3–4 дня UK FSA	3 месяца Tarım ve Orman: 2–4 месяца USDA FSIS	Нельзя	
Фарш — Сырой говяжий фарш	1 день USDA FSIS: 1–2 дня Tarım ve Orman (Bayburt)	3–4 месяца USDA FSIS	Нельзя	
Фарш — Готовый фарш	2 дня USDA FSIS: 3–4 дня UK FSA	2–3 месяца USDA FSIS	Нельзя	
Молоко — Пастеризованное, закрытое	1 неделя USDA FSIS	1 месяц USDA FSIS: 3 месяца Tarım ve Orman	Нельзя	
Молоко — После вскрытия	1 неделя USDA FSIS	1 месяц USDA FSIS: 3 месяца Tarım ve Orman	Нельзя	

Продукт	Какое состояние	Холодильник	Морозилка	Кладовая
Молоко — Ультрапастеризованное, закрытое	Не обычное место	Не замораживать	Смотрите дату на упаковке	
Картофель — Сырой, целый	1–2 недели USDA FoodKeeper	Не сырой: варёный или пюре	1–2 месяца USDA FoodKeeper	
Картофель — Варёный или запечённый	2 дня USDA FoodKeeper: 3–4 дня UK FSA	1–2 месяца USDA FoodKeeper	Нельзя	
Картофель — Пюре	2 дня USDA FoodKeeper: 3–4 дня UK FSA	10–12 месяцев USDA FoodKeeper	Нельзя	
Йогурт — Йогурт	1–2 недели USDA FSIS	1–2 месяца USDA FSIS	Нельзя	

Месяцы в морозилке про качество. USDA пишет, что еда при постоянных -18°C (0°F) остаётся безопасной; министерство тоже напоминает, что заморозка не убивает бактерий.

Таблицы расходятся. Крупная цифра — более короткое из опубликованных окон.

Частые вопросы

► Можно напечатать?

► Откуда цифры?

► Почему некоторые ячейки — фразы?

► PDF — другая таблица?