

停电：断电之后的食品安全

社区须知

如何保持食品安全？

断电前后

- 设法将冷藏和冷冻食品尽量保持低温。这是最重要的事。如果食品摸上去仍然感觉是冷的（低于 5°C），就能安全使用。
- 冷藏或冷冻食品一旦摸上去感觉不再是冷的，就最多还有四小时可以保存和食用，此后必须扔掉；如果是生肉，就应烹煮后再食用。
- 热食应在加热后四小时内食用，否则就应扔掉。
- 恢复供电时，如果冷冻食品仍然坚硬，就可以重新冷冻。

断电期间应做的事

- 将食品从冰箱转到冷冻柜中。
- 如果断电超过一小时，可将袋装冰块放在冷冻柜和冰箱里食物包装和托盘的下面。
- 如有可能，在冷藏或冷冻食品上盖一层保温毯。
- 只有在绝对有必要的时候才打开冰箱和冷冻柜的门。这将使食品和气温保持低温更长时间。

由维多利亚州政府（1 Treasury Place, Melbourne）授权并出版。

© 维多利亚州 Department of Health, 2021 年 2 月。

