

食物安全与紧急断电

Chinese Simplified

怎样保持食物安全？

- 最重要的是尽量使冷的或冰冻食物保持冷状态。食物如果摸上去还很冷，即低于5°C，食用仍然安全。

断电前后

- 尽量使冷的或冰冻食物保持冷状态。食物如果摸上去还很冷，即低于5°C，食用仍然安全。
- 食物如果摸上去不冷，即5°C 以上，最多还可存放4小时或应立即吃掉，过了4小时必须倒掉；如果是生肉，就应煮熟吃。
- 热的食物可在4小时内吃，否则就应倒掉。
- 供电恢复后冰冻食物摸上去仍然很冷，即低于5°C，食物仍可安全冰冻起来。

断电期间可做事项

- 把冰箱冷藏室的食物移到冰冻室。
- 如果断电超过一个小时，可能的话把冰块放在冷藏室和冰冻室里的食物底下。
- 可能时在冷藏食物和冰冻食物上盖上保温毯。
- 仅在必要时才打开冰箱门。这可使食物和气温较长时间地保持低温。

食物储存注意事项

对照这些注意事项检查你做的食物，尽量保证食物安全：

- 尽量使冷的或冰冻食物保持冷状态。食物如果摸上去还很冷，即低于5°C，食用仍然安全。
- 在必要时才打开冰箱门。这可使食物和气温较长时间地保持低温。
- 如果断电超过一个小时，可能的话把冰块放在冷藏室和冰冻室里的食物底下。
- 可能时在冷藏食物和冰冻食物上盖上保温毯。
- 食物如果摸上去不冷，即5°C 以上，最多还可存放4小时或应立即吃掉，过了4小时必须倒掉。
- 如果有热食物，请在加热后的4小时之内吃掉，否则应倒掉。
- 供电恢复后冰冻食物摸上去还很冷，即低于5°C，食物仍可安全冰冻起来。

本资料页由 Department of Human Services, Food Safety Unit (民政部食品安全处) 编制

公布日期：2006年1月