

## 食品安全與緊急斷電

Chinese Traditional

### 怎樣保持食品安全？

- 最重要的是保持食品冷藏或冰凍。食品如果摸上去還很冷，即低於5°C，就仍可安全食用。

### 斷電前後

- 保持食品冷藏或冰凍。食品如果摸上去還很冷，即低於5°C，就仍可安全食用。
- 食品如果摸上去不冷，即5°C或以上，在4小時內仍可保存和食用，過了4小時即須扔掉；如果是生肉，就應煮熟吃。
- 熱食品可在4小時內吃，否則就應扔掉。
- 供電恢復後，如果冰凍食品摸上去仍然很冷，即低於5°C，則仍然可安全冰凍起來。

### 斷電期間可做事項

- 把冰箱冷藏室的食品移到冰凍室。
- 如果斷電超過一個小時，可能的話，把冰塊放在冷藏室和冰凍室裏的食品包裝和托盤底下。
- 可能的話，在冷藏食品或冰凍食品上蓋上保溫毯。
- 在萬不得已的情況下才打開冰箱門。這可使食品和氣溫冷一些，保持的時間長一些。

### 食品儲存核查事項

使用下列核查事項盡量確保所做食品安全：

- 盡量保持食品冷藏或冰凍。食品如果摸上去還很冷，即低於5°C，就仍可安全食用。
- 在萬不得已的情況下才打開冰箱門。這可使食品和氣溫冷一些，保持的時間長一些。
- 如果斷電超過一個小時，可能的話，把冰塊放在冷藏室和冰凍室裏的食品包裝和托盤底下。
- 可能的話，在冷藏食品 and 冰凍食品上蓋上保溫毯。
- 食品如果摸上去不冷，即5°C或以上，在4小時內仍可保存和食用，過了4小時即須扔掉。
- 熱食品可在4小時內吃，否則就應扔掉。
- 供電恢復後，如果冰凍食品摸上去仍然很冷，即低於5°C，則仍然可安全冰凍起來。

Department of Human Services, Food Safety Unit  
(民政部食品安全署) 出版

出版日期：2006年1月