

停電期間該怎麼做



食品設施指南

停電可能是由於風暴、自然災害、火災，或者由於公用事業公司要進行維護工作或出於其他目的而計劃停電。失去電力可能對食品設施造成嚴重的健康和 safety 問題。以下是發生停電時您必須遵循的措施：

安全第一

食品設施



- 在恢復電力前停止營運。
- 環境衛生檢查員可能走訪受影響區域，驗證您的設施已停止營運。
- 如果冰箱和冷櫃的門沒有打開，那麼可以保持 40°F 以下的安全食品溫度若干小時。時間的長短取決於環境空氣溫度、冰箱的隔熱程度及其在停電前的溫度。
- 恢復電力後，要考慮停電的時長，然後檢查食品溫度，確認您的食品是否仍然安全。
- 如果易腐食品的溫度超過 40°F 兩個多小時，請丟棄這些食品。
- 如若不確定，就扔掉食品！