

停電時的食物安全提示

溫度危險區 (TDZ) 是細菌生長最快的溫度範圍。放置食物在 **40°F 至 135°F** 的溫度範圍內太長時間，可能會導致危險水平的細菌滋生，並可能使人患病。

保持食物安全

- 盡可能保持冰箱門和冷藏箱門關閉，以保持低溫。
- 未被打開的冰箱將能把食物安全冷藏 4 小時。
- 如果冰箱門保持關閉狀態，裝滿的冰箱可使溫度保持大約 48 小時（如果半滿則保持 24 小時）

在停電後

- 切勿品嚐食物以確定其安全性
- 分開評估每個項目
- 如有疑惑，請將其丟棄

以下是停電或將食物放置在危險溫度區超過 4 小時的最佳食物安全做法的一些建議。

冷藏食物		
何時保存和何時丟棄		
食物	仍然含有冰晶，感覺像冷藏一樣冷	已解凍。 在超過 40°F 放置 4 小時以上
肉, 家禽, 海鮮 牛肉, 小牛肉, 羊肉, 豬肉, 碎肉	重新冷藏	丟棄
家禽已切碎	重新冷藏	丟棄
魚	重新冷藏。但是會失去口感和味道。	丟棄
乳製品 牛奶	重新冷藏。可能會失去口感。	丟棄
雞蛋（沒有帶殼的）和蛋製品	重新冷藏	丟棄
芝士(軟和半軟)	重新冷藏。可能會失去口感。	丟棄
硬芝士	重新冷藏	重新冷藏
芝士碎	重新冷藏	丟棄
水果 冷藏水果	重新冷藏。但是會失去口感和味道。	丟棄
新鮮果汁	重新冷藏	重新冷藏。如果發霉，發臭或黏滑，請丟棄。
蔬菜 冷藏蔬菜	重新冷藏。但是會失去口感和味道。	丟棄
蔬菜汁	重新冷藏	在超過 40 °F 下放置多於 4 小時，請丟棄
麵包, 糕點 麵包, 麵包卷, 鬆餅, 蛋糕	重新冷藏	重新冷藏
其他 冷藏食物, 主食	重新冷藏	丟棄

冷凍食物

何時保存和何時丟棄的建議

食物	在超過 40°F 放置 4 小時以上
肉, 家禽, 海鮮 生或剩下的熟肉, 家禽, 魚或海鮮; 大豆制肉替代品	丟棄
解凍中的肉或家禽	丟棄
午餐肉, 熱狗, 煙肉, 香腸, 牛肉乾	丟棄
芝士 軟芝士: 藍色/布魯, 洛克福芝士, 法國布里, 金文畢, 茅屋芝士, 奶油, 伊丹, 蒙特雷·傑克, 意大利乳清芝士, 水牛芝士, 明斯特, 納沙泰爾, 克索布蘭可, 墨西哥新鮮軟芝士奎索壁畫	丟棄
硬芝士: 車打芝士, 科爾比芝士, 瑞士芝士, 巴馬臣芝士, 普羅臥芝士, 羅馬諾	安全
已加工芝士	安全
芝士碎	丟棄
乳製品 牛奶, 奶油, 酸奶油, 白脫牛奶, 淡奶, 乳酪, 豆奶	丟棄
蛋 新鮮蛋, 蛋製品	丟棄
水果 已開封的果汁	安全
已開封的罐裝水果	安全
新鮮水果、椰子、葡萄乾、乾果、蜜餞、棗	安全
醬汁, 醬, 果醬 花生醬	安全
麵包, 蛋糕, 曲奇, 麵食, 穀物 麵包, 麵包卷, 蛋糕, 鬆餅, 速食麵包, 玉米餅	安全
蔬菜 新鮮菇類、香草、香料	安全
已切、已清洗、已包裝的綠色蔬菜	丟棄
生的蔬菜	安全
已煮熟的蔬菜; 豆腐	丟棄