

在緊急情況下確保食品安全

您知道洪水、火災、全國性災難、或因強風、大雪或結冰所造成的停電可能會危害您的食品安全嗎？瞭解如何確定食物是否安全以及如何保持食物安全，將有助於最大程度地減少食物的潛在損失，並減少食源性疾病的風險。

快訊

- 務必將肉類、家禽、魚和蛋冷藏在 40° F 或以下，冷凍食品保存在 0° F 或以下。在停電時可能難以做到。
- 盡可能保持雪櫃和冷凍櫃門關閉，以保持低溫。如果不打開雪櫃，雪櫃能使食物安全地冷藏約 4 小時。
- 如果冷凍櫃門保持關閉狀態，完全裝滿食物的冷凍櫃可將溫度保持約 48 小時（如果半滿，則為 24 小時）。如果停電將持續很長時間，可用乾冰或冰塊，使雪櫃盡可能保持低溫。
- 數位式、指針式或即時讀取式食物溫度計和儀器溫度計可幫助您瞭解食物是否處於安全溫度。將儀器溫度計一直放在雪櫃和冷凍櫃中。
- **切勿透過試食食物來確定其安全性！** 您不能依靠外觀或氣味來確定食物是否安全。
- 務必丟棄雪櫃中接觸過生肉汁的所有食物。
- 在烹飪或食用食物之前，請使用食物溫度計檢查食物的溫度。丟棄溫度超過華氏 40 度 (40° F) 的食物。

想知道哪些特定食物可保留或應丟棄？

使用 FoodSafety.gov 食品圖表來指導您

- www.foodsafety.gov/keep/charts/refridg_food.html
- www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/emergency-preparedness/keeping-food-safe-during-an-emergency/CT_Index

計劃聯絡方式

衛生安全、準備和應對計劃

- <http://public.health.oregon.gov/Preparedness/CurrentHazards/Pages/index.aspx>

公共衛生部

衛生安全、準備和應對

電話：971-673-1315

傳真：971-673-1309

OHA 飲用水服務：healthoregon.org/dwp

OHA 臉書：www.facebook.com/OregonHealthAuthority

OHA 推特：www.twitter.com/OHAOregon

您可以獲取本文件其他語言、大字體、點字或首選格式的版本。聯絡衛生安全、準備和應對計劃，電話：971-673-1315 或電郵：health.security@state.or.us。我們接聽所有轉駁電話，或者您可以致電 711。