

# 紧急情况下保持食物安全

您是否知道洪灾、火灾、国家灾害或因强风、暴雪或寒冰而导致停电可危害食物的安全？知道如何确定食物是否安全及如何保持食物安全，将有助于最大程度地减小食物的潜在损失，降低食源性疾病的风险。

## 资料速览

- 经常将肉类、禽肉、鱼和鸡蛋放在 40 °F 或以下温度冷藏，并在 0 °F 或以下温度冷冻食物。停电时可能无法这样做。
- 将冰箱门和冷冻室门尽量合紧，以维持低温。冰箱在关闭时可使食物安全冷藏大约 4 个小时。
- 满载冷冻室在门关闭的情况下，可使温度保持约 48 个小时（半满状态为 24 个小时）。如果经过一段时间后即将停电，请在冰箱中放置干冰或冰块，使冰箱尽量保持低温。
- 数码、拨号式或即读食物温度计和电器温度计可助您知道食物是否保持在安全温度。始终将电器温度计放在冰箱和冷冻室中。
- **切勿通过品尝食物来确定其是否安全！**您不可通过外观或气味来确定食物是否安全。
- 丢弃冰箱中接触生肉汁液的任何食品。
- 在烹饪或食用食物之前，请使用食物温度计检查食物的温度。扔掉温度超过 40 华氏度 (40 °F) 的任何食物。

## 想要知道保留或扔掉哪些特定食物吗？

请使用 [FoodSafety.gov](http://FoodSafety.gov) 食物表获取指导

- [www.foodsafety.gov/keep/charts/refridg\\_food.html](http://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](http://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)

## 项目联系

### 卫生安全、准备和应对项目

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

公共卫生部

卫生安全、准备和应对部门

电话：971-673-1315

传真：971-673-1309

俄勒冈州卫生局 (OHA) Facebook：

[www.facebook.com/OregonHealthAuthority](http://www.facebook.com/OregonHealthAuthority)

俄勒冈州卫生局 (OHA) Twitter：

[www.twitter.com/OHAOregon](http://www.twitter.com/OHAOregon)

您可以获取本文件的其他语言版本、大字版、盲文版或您所喜欢格式的版本。请联系卫生安全、准备和应对部门，电话：971-673-1315，或发送电子邮件至 [health\\_security@state.or.us](mailto:health_security@state.or.us)。我们会接听所有转接电话，或者您可以拨打 711。