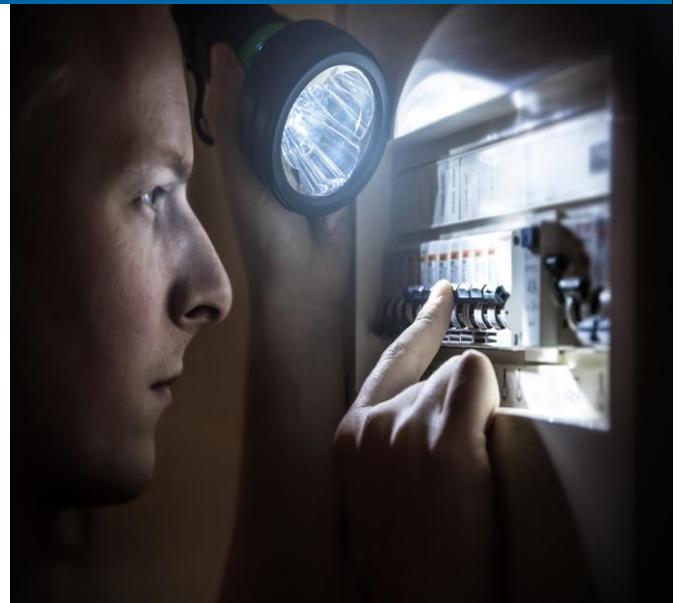


停电期间的食品安全

食品场所经营者须知

在停电等紧急情况下，您提供的食品的安全可能会受到影响，具体取决于停电时间的长短和受影响的公用设施。在大多数停电期间，您需要关闭您的食品经营场所，因为基本公用设施（例如热水）不可用，并且设备（例如洗碗机和制冷装置）无法运行。不建议在停电期间准备食物。

您有责任确保您提供的食品是安全的，并确保在停电的情况下您的员工知道该怎么做。如需更多信息，请联系您当地的环境健康官员。



► 停电时我应该采取什么行动？

- 避免频繁打开冷藏柜和冷冻柜的门；未打开的冰箱应可将食品冷藏最多4小时，冷冻柜应可将食品冷冻24至48小时。
- 将冷藏的易腐烂的食品放在冰上。
- 记录停电时间。
- 按照您的食品安全计划中的概述，监控并记录冷藏柜、冷冻柜和保温装置中食品的温度。
- 如果您无法完成烹煮，请将正在烹煮的食物扔掉。
- 不要将热的食物放在冷藏设备中。
- 如果您没有冷热自来水和污水处理等基本公用设施，请关闭您的经营场所。

第2页续.....

➤ **停电后我应该采取什么行动？**

- 确保您拥有基本的公用设施，例如冷/热自来水和污水处理。
- 确保包括洗碗机、冷藏设备和冷冻柜在内的所有设备都正常运作。
- 如果食品的内部温度高于4°C 超过 2 小时，请扔掉冷藏的有潜在危险的食物。
- 如果完全解冻的冷冻食品的温度高于4°C，请扔掉该食品。如果食品仅部分解冻或食品温度低于 4°C，则可以重新冷冻或使用。但是，重新冷冻食品可能会导致质量下降。
- 如果食品的内部温度低于60°C的时间超过2小时，则应将保温的有潜在危险的食物扔掉。
- 更新您的食品安全计划（Food Safety Plan），确保食品处理人员知道在诸如停电、烧开水建议、火灾或洪水等紧急情况下，应该采取哪些行动。

如果您不确定任何食品的安全性，请将其扔掉。

请联系您当地的健康保护办公室以获取更多信息
www.fraserhealth.ca/healthprotection