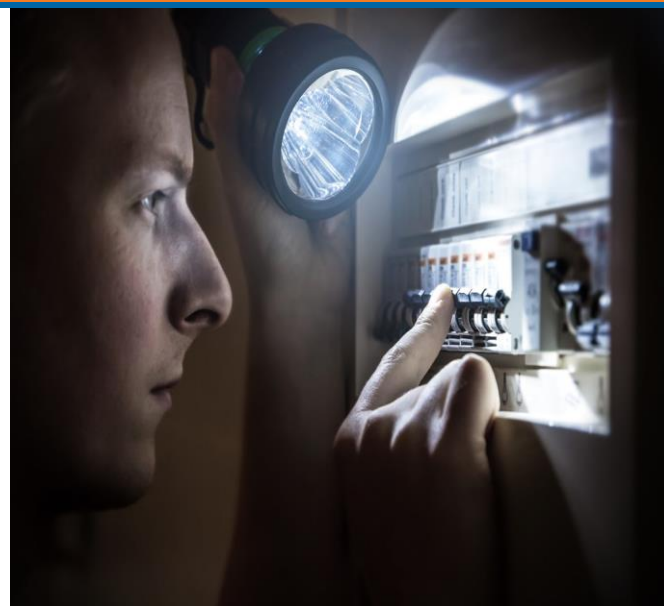


停電期間的食物安全

食肆經營者須知

在停電等緊急情況期間，您提供的食物的安全性可能會受到損害，視乎停電的時間多長以及受影響的水電供應而定。在大多數的停電期間，您將需要關閉您的食肆，因為沒有了熱水等基本水電供應，以及洗碗碟機和冷藏裝置等設備是無法操作的。不建議在停電期間進行食物調製。

您有責任確保您所提供的食物是安全的，以及如果發生停電，您的僱員知道要怎樣做。想取得更多訊息，請聯絡您當地的環境衛生主任（Environmental Health Officer）。



➤ 在停電期間我應該採取什麼行動？

- 避免經常打開雪櫃和冰箱的門；沒有打開門的雪櫃應該能讓食物保冷長達4小時，而冰箱就應該能讓食物保持冰凍長達24至48小時。
- 將冷藏的易變質食物放在冰上。
- 記錄停電的時間。
- 按照您的食物安全計劃內所概述的，監測並記錄冷卻器、冰箱及熱存裝置內的食物的溫度。
- 如正在烹煮食物但未能完成，就要將食物扔掉。
- 切勿將熱的食物放入冷藏裝置內。
- 如果您沒有基本的設施，例如冷熱自來水和污水排放，就要關閉您的處所。

第2頁繼續.....

➤ 在停電過後我應該採取什麼行動？

- 確保您有基本的設施，例如冷熱自來水和污水排放。
- 確保所有設備，包括洗碗碟機、冷藏設備及冰箱，都是正常運作的。
- 有潛在危害的冷藏食物如果內部溫度是高於攝氏4度超過2小時，就要扔掉。
- 扔掉完全解凍及溫度如高於攝氏4度的冷凍食物。食物若是部分解凍或溫度低於攝氏4度，就可以重新冷凍或食用。不過，將食物重新冷凍可能會導致質素差劣。
- 有潛在危害的熱存食物如果內部溫度是高於攝氏60度超過2小時，就要扔掉。
- 更新您的食物安全計劃 (Food Safety Plan)，以確保食物處理員知道在緊急情況期間，例如停電、煮沸食水警示、火警或水災，要採取什麼行動。

如不肯定食物的安全性，就要將食物扔掉。

如需要更多訊息，聯絡您當地的衛生防護辦事處 (Health Protection Office)

www.fraserhealth.ca/healthprotection