

# 停电期间该怎么做



## 食品设施指南

停电可能是由于风暴、自然灾害、火灾，或者由于公用事业公司要进行维护工作或出于其他目的而计划停电。失去电力可能对食品设施造成严重的健康和安全问题。以下是发生停电时您必须遵循的措施：

安全第一

# 食品设施



- 在恢复电力前停止运营。
- 环境卫生检查员可能走访受影响区域，核实您的设施已停止运营。
- 如果冰箱和冷柜的门没有打开，那么可以保持 40°F 以下的安全食品温度若干小时。时间的长短取决于环境空气温度、冰箱的隔热程度及其在停电前的温度。
- 恢复电力后，要考虑停电的时长，然后检查食品温度，确认您的食品是否仍然安全。
- 如果易腐食品的温度超过 40°F 两个多小时，请丢弃这些食品。
- 如若不确定，就扔掉食品！