

食品安全情况说明书

当停电时

首要步骤

1. 注意是何时开始停电的。
2. 扔掉正在烹饪的所有还没有达到最终烹饪温度的食品。

注意:如果停电预计持续超过两个小时,请联系堪萨斯农业部门寻求帮助。

热食

1. 不要将热食放在冰柜或冰箱里。
2. 用冰或冰袋快速冷却食物。

生冷食物

1. 尽量使冰箱和冰柜的门呈关闭状态。
2. 把生冷食物分别装袋放在冰箱和冰柜里。
3. 把成箱的冷冻食品用盖子盖上。

注意:如果使用干冰来冷却食物,不要使食物与干冰直接接触。

当电力恢复时

1. 检查一下那些被放置超过四个小时并持续在 41°F 以上的具有潜在危险的食物。
2. 检查一下食物的内部温度。
3. 如果在停电期间冷冻食物解冻,您可以参考以下建议:
 - a. 将食物丢弃。
 - b. 把它加热到合适的温度再冷冻。
 - c. 冷却和冷藏(如果它没有在 41°F 以上被放置超过 4 小时,而且被标明日期且储存不超过 7 天,你可以将其冷藏)。
4. 任何内部温度在 41° 和 135°F 之间被放置超过 4 小时有潜在危险的食物必须丢弃。
5. 如果有潜在危险的热食 4 小时内低于 135°F,迅速用 15 秒将其加热到 165°F,然后使其保持在 135°F 以上。