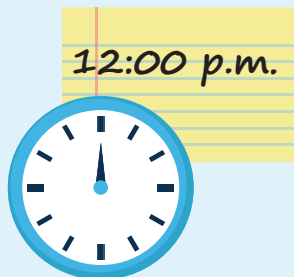


停电：食品经营场所应对指南

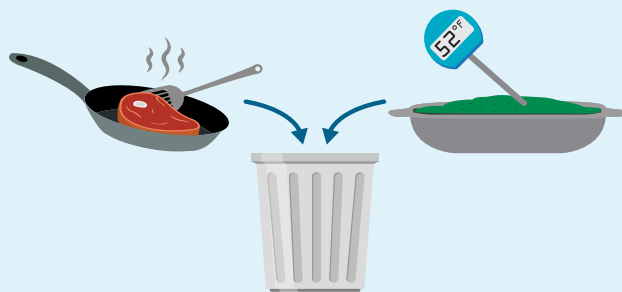
停电时的应对措施。



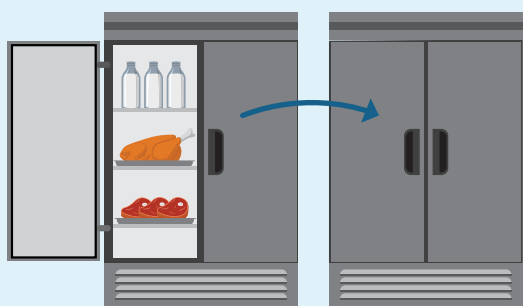
记录停电时间。



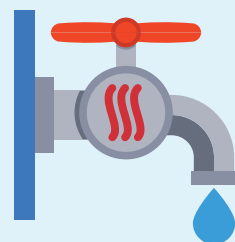
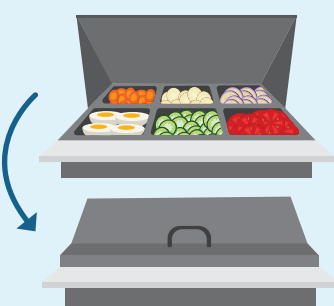
餐饮服务场所必须停业。



丢弃未达到最终烹饪温度的食物。若停电超过两小时，丢弃处于冷却过程中的食物。



关闭冷柜和冰箱门。
不要将热食放入冰箱。



重新营业前检查是否有热水。

恢复供电后，测量有存在变质危险的食物温度；

根据图表，“X”表示必须丢弃该食品。

冷藏食品



0-2 小时



2-4 小时



4 小时以上

45°F 或以下

✓

✓

✓

46-50°F

✓

✓

X

51°F 或以上

✓

X

X

保热食物



0-2 小时



2-4 小时



4 小时以上

130°F 或以上

✓

✓

X

129°F 或以下

✓

X

X

