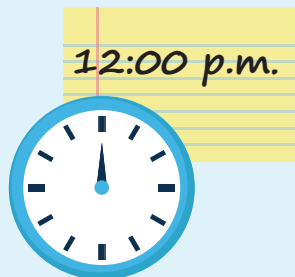


停電：食品經營場所應對指南

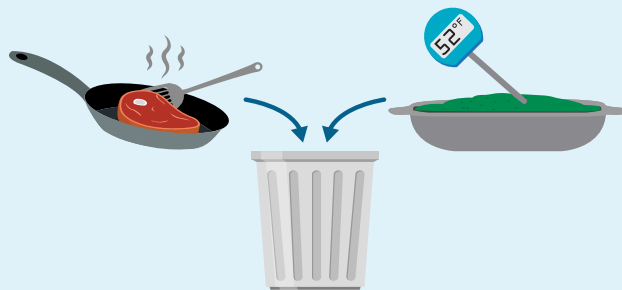
停電時該做什麼。



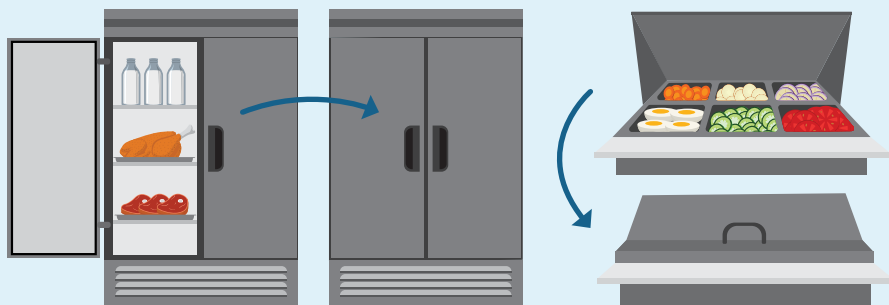
記錄停電的時間。



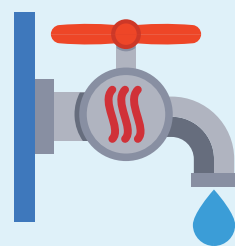
食品經營場所必須立即停業。



丟棄所有未達到最終烹飪溫度的食物。如果停電時間超過兩小時，應丟棄冷卻的食物。



請保持保冷設備和冰箱門緊閉。
勿將熱食放入冰箱中。



在重新營業前，請先確認
熱水供應是否正常。

電力恢復後，為可能存在風險的食物測量溫度，

並依照圖表判斷是否可食用。“X”代表必須丟棄。

冷藏食物



0-2 小時



2-4 小時



4 小時以上

45°F 或以下	✓	✓	✓
46–50°F	✓	✓	✗
51°F 或以上	✓	✗	✗

保熱食物



0-2 小時



2-4 小時



4 小時以上

130°F 或以上	✓	✓	✗
129°F 或以下	✓	✗	✗

