食用停电后
保持安全的食品

冷藏或冷冻的食品经停电后食用可能不安全。了解停电期间您可以采取哪些措施来确保食品安全，以及您在何时需要扔掉可能致病的食品。

停电前

在您冰箱的冷藏室和冷冻室放入家用电器温度计。
冷藏室温度应为40°F或以下。
冷冻室温度应为0°F或以下。

停电期间

如果一直关紧冰箱门，食品可安全储存最长时间：
- 冷藏室为4小时
- 冷冻室在完全装满的情况下为48小时
- 冷冻室在半装满的情况下为24小时

停电后

永远不要通过试尝来确认该食品是否可以安全食用。当无法确定时，扔掉它。
- 在停电4小时后扔掉所有冷藏的易腐食品（肉、鱼、切开的水果和蔬菜、蛋、牛奶以及剩饭剩菜）。
- 扔掉任何气味、颜色或质地异常的食品。
- 如果您的冷冻室使用家用电器温度计，查看冷冻室温度是否仍在40°F或以下。
- 您可以安全地重新冷冻或烹饪仍含有冰晶或处于40°F或以下温度的解冻的冷冻食品。

www.cdc.gov/foodsafety

（CDC图片）