



# 停電或水浸期間



如何保障食物安全



# 停電

長時間停電現今在香港已不常見，但基於惡劣天氣或設備故障等不可預見的因素，停玩事故仍有可能突然發生。電力中斷可能為時數分鐘至數小時不等，雪櫃無法製冷，不少食物便會迅速變壞。

雖然停電會造成不便，特別是如果雪櫃及冰格內存放了很多容易腐壞的食物，但不必恐慌。參考下文的貼士，便可在等待電力恢復時確保食物安全。



## 停電期間：不要打開雪櫃及冰格

沒有電力供應，雪櫃及冰格便不能以安全溫度貯存食物。雪櫃內的食物必須貯存於攝氏 4 度或以下，而冰格內的食品則必須貯存於攝氏零下 18 度或以下，才能抑制可引致食源性疾病的有害細菌及其他微生物的生長。一旦停電，最佳的做法是**不要打開雪櫃及冰格**，此舉有助延長維持適當貯存溫度的時間，以免細菌在攝氏 4 度至 60 度的危險溫度範圍內迅速生長。

一般來說，如果雪櫃及冰格的門保持關閉，雪櫃可安全保存食物 2 至 4 小時；全滿的冰格可保存 48 小時；而半滿的冰格則可保存 24 小時。因此，知道何時開始停電，便可計算出雪櫃及冰格斷電的時間有多久，從而判斷哪些食物可供安全食用，哪些不可以。

### 留意停電時間



### 留意停電時間

#### 雪櫃門緊閉



#### 如果門保持關閉，食物可保冷：

半滿冰格：  
24 小時

全滿冰格：  
48 小時



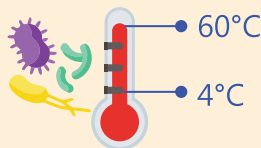
雪櫃：4 小時








## 電源恢復後：遵從「4小時 / 2小時原則」

在電力恢復後，應檢查易壞食物的溫度，並計算食物可能置於安全溫度範圍以外的時間有多久。任何有潛在風險的食物，例如肉類、海產、蛋類、奶類、乳製品、切開的水果及熟食，如果置於**攝氏4度至60度**的時間少於2小時，應立即冷藏或使用；如果超過2小時但少於4小時，應立即使用；如果超過4小時，則應棄掉。


### 危險溫度範圍



	 少於 2 小時	 2 小時至 4 小時	 超過 4 小時
 冷藏	✓	✗	✗
 立即使用	✓	✓	✗

圖解：✓可以 ✗不可以

 要扔掉！

 切勿以試吃來判斷食物是否可供安全食用，因為食物的味道或氣味未必會變壞。如果不肯定易壞食物是否安全，應直接丟掉。

另一方面，可在室溫下貯存的食物較不易壞，若存放在雪櫃或冰格內，即使停電也未必要丟進垃圾桶。在停電時通常保存得較好的食物有高酸性食物（例如芥末、番茄醬、果醬、醃菜）、某些加工食物（例如花生醬、牛油、麵包）及大部分乾製食物。





## 未雨綢繆：做好應急準備

在平常日子，應確保雪櫃的溫度為攝氏4度或以下，而冰格則為攝氏零下18度或以下。

最好在雪櫃及冰格內放置專用的溫度計。冰格內應常備一些冰塊及冰墊，可以使冰格保持常滿，有助於維持溫度，也可以在有需要把食物轉移到其他地方（例如親友的雪櫃）時用來保持食物冷凍。



冰格存放冰塊和冰墊



平時溫度維持：

冰格  
-18°C 或以下



設有溫度計



雪櫃  
4°C 或以下

丟棄食物雖然浪費金錢，但代價比不上食源性疾病，因為食源性疾病可能會導致健康嚴重受損，甚型死亡。如果懷疑食物變壞，不應冒險進食，特別是嬰幼兒、孕婦、長者及免疫力弱人士。小心為妙，方為上策——**如有懷疑，把食物丟掉。**

在緊急情況下仍須遵守**食物安全五要點**，以保護自己及身邊的人，防止感染食源性疾病。

### 食物安全五要點包括：

1. **精明選擇**：選擇安全的原材料
2. **保持清潔**：保持雙手及用具清潔
3. **生熟分開**：分開生熟食物
4. **煮熟食物**：徹底煮熟食物
5. **安全溫度**：把食物存放於安全溫度



# 水浸

在夏季及風季，香港不時會出現嚴重而持久的暴雨，部分地點可能會發生水浸。隨著全球出現氣候變化，豪雨、熱帶氣旋及氣溫暖化都是導致水浸更頻繁發生的原因。洪水可污染食物，而惡劣天氣可能會造成局部或廣泛地區停電，導致容易腐壞的食物因冷藏中斷而變壞。為了未雨綢繆，現在正是審視如何做好應急準備和處理善後工作以確保食物安全的好時機。



洪水構成潛在的食物安全問題。食物可能會**被污水所污染的洪水淹浸**，當中可能帶有大腸桿菌、沙門氏菌、甲型肝炎病毒和諾如病毒等**致病微生物**，以及其他污染物。受潮的食物也容易滋生霉菌。因此，為了確保食物安全，在水浸前後採  
取適當的預防措施是很重要的。



## 在水浸前

如果預料會發生水浸，應把食物貯存區及雪櫃置於盡可能遠離洪水的地方。



## 清潔和消毒

在水浸之後，應確保所有受影響的工作面、用具及廚房設備都已清潔和消毒，才處理食物。如果**木砧板及木製用具被洪水浸過**，應將之棄掉。





## 水浸後挽救食物

在計劃水浸後如何挽救食物時，重要的是**切勿食用任何曾被洪水淹浸但並非以防水容器包裝的食物**。棄掉任何包裝有膨脹、滲漏、生鏽或凹陷跡象的損壞食物，然後只要小心處理，便可挽救包裝完好的食物以供食用：首先，清除任何標籤，抹去或刷掉附著的任何污垢或淤泥。用水及肥皂清洗食物的包裝，並徹底沖洗。接下來進行消毒，可把食物浸入乾淨的沸水中兩分鐘。食物消毒後應風乾最少一小時才貯存，並重新標明產品資料，例如產品名稱及食用期限。這些食物亦應標明「先用」，並盡快食用。

**1** 只有商業生產的**雙縫蓋金屬罐**及**殺菌軟袋**才屬**防水**的食物包裝。

### ✓ 可以挽救的食物包裝種類



**2** 棄掉任何包裝有**膨脹、滲漏、生鏽或凹陷跡象**的損壞食物。



3

包裝完好的食物只要經小心處理，便可挽救以供食用。



先清除任何可去除的標籤，再抹去或刷掉附著的任何污垢或淤泥。



在用水及肥皂清洗食品的包裝後，再徹底沖洗。



接下來為已沖洗的食物進行消毒：可把包裝食物浸入清潔的沸水中兩分鐘，或根據生產商的指示，以食品級的消毒劑消毒。



食物消毒後應風乾最少一小時才貯存。



並重新標明產品資料，例如產品名稱及食用期限。這些食物亦應標明「先用」，並盡快食用。

預備食物，要時常遵守「食物安全五要點」！

\*以居家環境計，可採用**1比99稀釋的家用漂白水**（即用一份5.25%漂白水加入99份清水內），可用作消毒。把剛沖洗過的包裝完好食物，放在即時稀釋的漂白水溶液內15分鐘。



所有非預先包裝的食物，以及不屬防水包裝的食物，例如以螺旋蓋、卡扣蓋、易拉蓋或捲邊蓋容器包裝的食物，如果被洪水浸過，都應棄掉。以紙盒、塑膠或布包裝的食物，以及自製瓶裝食物，若曾被洪水淹浸，亦應丟棄。這是因為沒有切實可行的修復或處理方法，可以挽救這些食物。

## 不可以挽救的食物包裝種類



非預先包裝的食物



易拉蓋



卡扣蓋



瓶蓋 (例如螺旋蓋和皇冠蓋)  
和軟木塞



紙盒、塑膠或布包裝的食物



自製瓶裝食物

## 食物業的責任

食物業有責任確保食物安全，不應提供被水浸或停電損壞而棄置、變壞或腐爛的食物供人食用。有問題的食物應放在一旁，用垃圾袋裝好，並標明不宜供人食用。食物業必須安全地處置廢棄食物，確保不會被食用。

在緊急事故過後，業界應暫停營業，直至完成徹底清理和消毒，以防止因食物污染或環境不衛生而引致食源性疾病。

