

食品安全提示：暴風過後或停電期間

停電可能導致食品腐敗變質。為了降低患病的機會，馬里蘭州健康與心理衛生署的食品管制辦公室對停電或遭遇水災的居民提出以下建議。

- 易腐食品因無法冷藏（和冷凍）且在華氏 40 度以上的環境下放了兩小時以上，應立即丟棄。這些食品包括肉類、牛奶、優酪乳、雞蛋、蛋黃醬和奶油醬、意大利麵和甜點。
- 可保存有限時間而不必冷藏的食品包括：硬質乳酪（巧達、瑞士、波蘿伏洛、羅馬諾和帕瑪森）、牛肉和植物牛油、已打開的罐裝水果和果汁、花生醬、果凍和果醬、芥末醬和醋醬、麵包產品，如：麵包捲、馬芬、貝果和鬆餅，以及香草、香料和生蔬菜。
- 若食品仍含冰晶體，而且冷度足夠、質地尚硬，可把它們重新冷凍。這類食品包括：肉類、海鮮產品、果汁、砂鍋菜、雞蛋產品、乳酪、蔬菜、意大利麵和冷凍食。
- 丟棄所有曾與洪水接觸的食物，其中包括罐頭食品。用熱的肥皂水徹底清洗所有曾與洪水接觸的廚房用具、鍋子和碗盤等。用清潔的用水煮它們，或把它們泡在每夸特水加入 1 茶匙含氯漂白劑的溶液內 15 分鐘。
- 丟棄腐敗食物時，把它們放在兩個套在一起的塑膠袋內，然後綁住開口。把它們放在預防動物和鳥類的垃圾桶內。
- 一個沒有打開且功能正常的冰箱（放置半滿食物）可安全保存食物最多 24 小時。全滿且沒有打開過的冰箱可安全保存食物最多 48 小時。
- 用常識來處理可能的食品腐敗變質問題。不得用品嚐的方法來了解食物是否腐敗。若存疑，把它丟棄。

