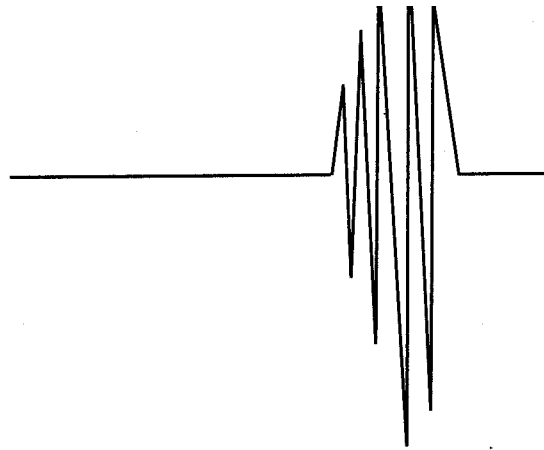


緊急 食物 供應



現在就儲備好!!
不要等到
緊急的時候

原因？

在緊急情況下，例如大地震，通常供應食物的來源例如雜貨店或餐館等，都有可能受到嚴重的損壞，會關閉幾天暫停營業。

我應該作何準備？

為你的家人及家畜準備兩個星期的緊急食物。通常食用的罐頭食品、乾食品、乾果等，都可以應急。儲備你家人喜歡的食物，膳食要平衡。不要忘記備有一把能用手操作的罐頭刀，以防電源截斷時可應用。

冰凍及冷藏的食物如何處置？

易腐的食物例如牛奶、肉類等，通常都是放在冰箱內面，一旦無電，很容易會腐壞。這些食物，如果仍然是冷凍的應該先行食用。藏在冷藏庫的食物，即使沒電，如果不經常打開冷藏庫的門的話，通常可以維持數天不會變壞。

不要做些什麼？

- 如果易腐的食品沒有冷藏變溫後，切勿食用！沒有足夠冷藏細菌會很迅速的生長。
- 如果罐頭食物有損壞或者膨脹或者有漏，切勿食用！
- 開口盛器裡的食物，如果見有玻璃碎片或者被住家用的化學劑溢濺，切勿食用！小心檢查用玻璃紙或錫紙包封的食物，是否有漏，碎裂或有玻璃碎片。

準備安全食品提示

- 準備足夠即時食用的份量即可。如果冷藏不足，須避免有留下的食物。
- 留意適當控制溫度——保持食物熱度（華氏140度以上）或冷度（華氏45度或以下）。
- 準備食物時，儘量少用手接觸到食物。
- 儘可能只用同一樣的飲食器皿。
- 用水加洗潔劑洗潔受污染的食物盛器和器皿，再用淨水沖淨，然後浸入清潔液（每一加侖水加入一茶匙的住家用漂白水），最少一分鐘。記得取用來源清淨的水，或者經過潔理的水。

聖他卡拉縣環境衛生服務處
(408) 299-6060