



停電及水浸後之食品安全衛生：常見問題集

1. 在停電發生後，貯存在家中或食品供應場所雪櫃中的食品仍能繼續出售或食用嗎？

電力恢復後，須檢查食品是否可安全食用，並採取適當的跟進工作：

- 食品在下列情況下可在徹底煮熟後食用：
 - 停電時間不超過 4 小時，且冷藏與冷凍設備的櫃門保持關閉，留意雪櫃冷藏格的溫度應顯示在 5°C 以下、冷凍格則顯示為 -18°C 或以下；經檢查後可安全食用的食品，應賦予“先用”標記，並繼續冷藏貯存及盡快食用。
- 食品在下列情況下應**棄掉**，不應繼續加工、出售或食用：
 - 有腐爛跡象、感官性狀異常或懷疑已變壞的食品；貯存在停電時間超過 4 小時的冷藏設備中易腐壞食品（如肉類、海鮮、奶類和奶類製品、切開的瓜果及已煮熟的菜餚等）；食品棄掉後，應先對冷藏和冷凍設備內外進行徹底的清潔消毒，再重新放入食品。

注意：若沒有在適當溫度貯存的食物，儘管其後再經過加熱處理，進食該食品亦可能引致食物中毒。



2. 在食肆、超市或零售店舖售賣的預包裝產品被水浸過，應該怎樣處理呢？

受水浸影響，食品供應場所應先暫停營業，並仔細檢查貨架上的預包裝食品：

- 下列產品在封口沒有受損的前提下，經適當處理*後，可再使用：

外包裝	參考圖片
罐頭食品：頂部和底部為雙接縫 (Top and Bottom Double Seamed Cans) <u>並非所有罐頭食品經適當處理後可再使用，僅頂部和底部為雙接縫的罐頭適用</u>	 如罐頭的封口受損，罐身突起或有跡象顯示食物滲漏，便應把罐頭棄掉。
殺菌袋包裝 (Retort Pouches)	 如包裝袋的封口受損或有跡象顯示食物滲漏，便應棄掉。

注意：上述防水密封包裝的預包裝產品即使經過清潔消毒，仍須儘快食用。

*處理方法：

1. 先把標籤除掉及清除表面污垢；
2. 用肥皂和適合飲用的水徹底沖洗和清潔；
3. 放在消毒混合劑[^]中消毒 15 分鐘；
4. 用乾淨抹布擦乾表面；
5. 須用油性防水筆標明食品名稱、食用期限。

[^]消毒混合劑的配製方法：把 40 毫升的家用漂白水加至 1 公升的適合飲用的水中。



- 下列不屬於防水密封包裝的預包裝產品，應直接棄掉：

外包裝	參考圖片
螺旋蓋 (Screw-Caps)	
卡扣蓋 (Snap Lids)	 
易拉罐 (Pull Tops)	
卷邊蓋 (Crimped Caps)	



塑膠、紙張、紙盒、布和類似的容器包裝的食品 (Food Packed in Plastic, Paper, Cardboard, Cloth, and Similar Containers)	
自家製瓶裝食品 (Home Canned foods)	

3. 如在食肆、超市及士多等食品生產及零售點發現或懷疑有人出售不符品衛生安全的食品，我應該怎樣做？

受停電或水浸影響，或被棄置於街道的食品可存有食用風險，如在食肆、超市及士多等食品生產及零售點發現或懷疑有人出售品質或食用安全成疑的食品，應直接拒絕購買或食用，並可致電民政總署食安專線（電話：2833 8181）舉報。

4. 出售及供應不符品衛生安全的食品會觸犯本澳法律嗎？受停電或水淹浸影響店舖的廢棄食品該如何正確棄置？

任何人士如繼續加工、供應及出售廢棄、腐敗或變質的食品予他人食用，可觸犯《食品安全法》，當局會就相關行為進行檢控，若構成違法最高可被罰款六十萬元或最高監禁五年。

此外，民署呼籲，受停電或水淹浸影響之商戶須分類包好廢棄之食品，並運載在指定地點棄置垃圾，切勿將廢棄食品直接棄置於街道。

017/DIR/CSA/2017