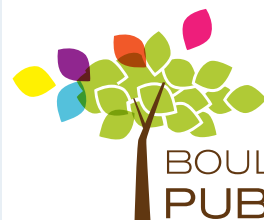


食品零售业的灾后重建

在洪水，中断水务，污水倒流，电力或燃气中断，火灾，诺如病毒等情况后，为零售食品店重新开放提供的全方位指导



BOULDER COUNTY
PUBLIC HEALTH

Opportunity for a healthy life.

洪灾

鸣谢

感谢以下人士、计划及组织。您的投入、贡献和资源，是这份指南不可或缺的一部分：

- The Centers for Disease Control (疾病控制中心，英文简称 CDC) 及教育培训计划、及 Environmental Health Training in Emergency Response (紧急响应环境卫生培训，英文简称 EHTER)
- Joe Corby，Association of Food and Drug Officials (食物及药品官员协会，英文简称 AFDO)
- Michigan Action Plans for Retail Food Establishments (密歇根州零售餐饮企业行动计划， http://www.michigan.gov/mdard/0,4610,7-125-50772_45851-105442--,00.html)
- Environmental Health Emergency Response Guide by the Advanced Practice Centers (高级实践中心的《环境卫生应急指南》， http://www.cdc.gov/nceh/ehs/docs/EH_Emergency_Response_Guide.pdf)
- Boulder County 食品安全顾问委员会的各位成员
- Jeff Lawrence，科罗拉多州公共卫生与环境部/DEHS 处处长
- 其他当地及本州的利益相关人士

内容

灾难后重启零售餐饮场所	4
洪灾	6
煮水令	10
供水中断或没有热水	12
铁锈/棕色的水	13
污水倒灌	14
停电	15
天然气供应中断	17
火灾.....	18
针对诺如病毒的清理和消毒（急性肠胃炎）	20
紧急情况联系人信息	22
针对回收再利用食物的评估指南	23

发生灾难后重启零售餐饮场所

这份指南针对的是发生灾难以后。如果您目前正在紧急情况中并且需要紧急救援响应，请拨 911。

由于灾难发生后各种服务会有中断，可能会造成许多潜在的健康问题。这份指南为零售餐饮场所在发生自然灾害或其他灾难后重新开始营业时提供指导。在重新开始营业前，该设施的“负责人”（persons-in-charge，英文简称 {PICs}）应对该设施进行全面的自检，以确保可以安全地恢复正常运行，并且不会妨碍食品安全或员工健康。

Colorado Retail Food Establishment Rules and Regulations (《科罗拉多州零售食物企业规章制度》)

“如果对健康有迫在眉睫的危害，例如但不限于缺乏足够的制冷设备或能力、没有供水、热水系统无法正常工作、严重和仍在持续进行中的害虫侵扰或有污水倒灌到该设施中，该设施应立即停止食品服务。本部门批准授权之前，不得重新开始运营。”所谓“对健康迫在眉睫的危害”的定义是：“当有充分证据表明某个产品、做法、情况或事件造成需要立即纠正或停止操作以防止有人受伤或疾病的情况时，即认为存在对健康有重大威胁或危险。”

对那些被要求在发生紧急状况时停止运营或直接受自然灾害影响的设施，直到获得 **Boulder County Public Health (Boulder County 卫生局) {BCPH}** 批准为止，不得重新开始营业。

初次重新进入设施

当回到您的设施时，要注意可能会有许多健康方面的风险。请确保您已恰当控制和处理所有方面的危害，包括电气、霉菌、石棉、有害蒸气、传染病风险、化学品和其他危险材料。您可能需要联系专业人士来帮您安全地处理这些风险。请穿戴适当的个人防护用具 {PPE}。

危险材料或煤气泄露

为了保护您自身的安全，如果可能有危险材料或煤气泄露，请勿进入任何受损建筑物，直到工业卫生专家或其他有关当局宣布该建筑物安全为止。使用适当的个人防护用具 {PPE} 来避免接触受霉菌污染的材料/环境或其他已知的危险。

杀菌和消毒

在任何情况下，您都应在可挽救的设备和结构表面上进行化学消毒和杀菌程序。在进行消毒时，请采用一种能去除所有可能对食品安全构成风险的有害微生物、化学残留物或污秽的方式。以下是这份文件遵循的漂白剂使用指南{见下一页}。

用于为物体表面杀菌或消毒用的漂白剂 (8.25%) 使用指南			
目的	PPM	稀释	接触时间
接触食物的表面消毒剂	50-200	1 茶匙漂白剂/ 1 加仑水*+	2 分钟
常规消毒	2400	半杯 (1/2 cup) 漂白剂/ 1 加仑水*+	5 分钟 必须冲洗所有表面，并且必须在为接触食物的表面恰当进行消毒后再水洗、冲洗和适当消毒
常规消毒	5000	1杯 (1 cup) 漂白剂/ 1 加仑水**+	1 分钟 必须冲洗所有表面，并且必须在为接触食物的表面恰当进行消毒后再水洗、冲洗和恰当清洁

*稀释方式的说明是基于 EPA 注册号 5813-100 的 Clorox 常规漂白剂 (8.25% 次氯酸钠) 标签注明的使用说明。如果使用不同类型的漂白剂，则应遵循标签上用于消毒接触食物的表面和进行常规消毒的说明。

**稀释方式的说明是基于漂白剂对诺罗病毒有效性的研究。科罗拉多州公共卫生和环境部疾病控制和环境流行病学处 (Division of Disease Control and Environmental Epidemiology at Colorado Department of Public Health and Environment) 建议在疑似爆发病情时使用更强的溶液 (5000 ppm)，并缩短接触时间。

+ 不应使用 Splashless (粘稠型) 和有香味的漂白剂。

如果您对食物安全或您的设施有具体疑问或担心的问题，请访问 www.boco.org/foodsafety 网站或拨打 303-441-1564。如果在下班时间要联系紧急情况，请拨打 303-441-4444 致电 Boulder County 调度处。

洪灾

发生洪灾时，如果建筑物内发生任何影响食物、器具、设备、食物准备区、供水服务、洗碗服务等淹水，请停止所有食品服务作业。

受损的食物

- 把所有被洪水淹过的食物和包装材料都丢掉，除非食物是密封在未损坏的商用密封罐中。**如果没把握，就丢掉！**
- 把所有被洪水淹过的冷藏和冷冻食物（例如，肉类、家禽、带壳蛋、蛋制品和牛奶）都丢掉。
- 检查所有罐头食物，并把所有损坏的罐头丢掉。如果罐身膨胀、有液体溢出、破损、大面积严重锈蚀；或被严重压扁/凹陷，以致无法正常堆叠或使用手动轮式开罐器打开，则认为这个罐头已损坏。
- 把被洪水淹过的带有螺旋盖、锁扣盖、钳口密封盖（例如汽水瓶）、扭盖、翻盖、压盖和类似封盖的容器中的产品丢掉。
- 把包装在纸、纸板、布、一次性使用或类似容器中的且被水浸坏的食物丢掉。
- 如果是未受损坏、放在全金属罐或蒸煮袋中用商业方式制备的食物，在去除标签并彻底清洗、冲洗和消毒后可以留下使用。请用马克笔（记号笔）为容器重新加上标签，包括保质期。
- 请确保根据州和当地政府为应对紧急情况而提供的指导方式来丢弃食物。您可以在这份文件末尾查看 Food Product Evaluation Guide（《食物评估指南》）来了解更多这方面的指导意见。

供水

- 市政供水已通过验证，不会再构成威胁。
- 有水井且被洪水淹过的设施必须恰当地为井水消毒并进行测试，以便确认洪水消退后井水可安全使用。
-

实体设施

- 用由安全水源制成的热清洁剂溶液彻底清洗设施内的所有表面（例如地板、墙壁和天花板）。清洗所有表面，使之没有清洁剂及残留物，并用杀菌消毒液进行处理。
- 尽可能为建筑物受洪水影响的任何结构部分（例如墙壁、管道、天花板和 HVAC 系统/通风系统）进行清洁、维修和消毒，以免发生霉菌污染。所有被水损坏的墙板都必须拆除和销毁。有霉菌损坏的水泥和混凝土墙可能可以进行修复。
- 彻底清洁排气系统和排风扇，并清除上面的所有残留物碎屑。如有需要，请咨询专业维修技师。被水损坏且无法彻底清洁和进行杀菌消毒的通风系统必须拆除和更换。无论发生什么情况，都必须更换通风系统的所有空气滤网。

消毒和杀菌

- 使用经批准的化学杀菌剂，例如，在被洪水污染的设备和结构表面上使用浓度为百万分之 **2400** 不含香味的氯漂白剂。请采用一种能去除所有可能对食品安全构成风险的有害微生物、化学残留物或污秽的方式。
- 为接触食物的表面进行二次清洁和杀菌：为所有接触食物的表面及设备按恰当的杀菌浓度再次进行洗、冲、杀菌步骤。如果是氯漂白剂，请用 **50-200ppm** 的浓度。

用于为物体表面杀菌或消毒用的漂白剂（8.25%）使用指南			
目的	PPM	稀释	接触时间
接触食物的表面消毒剂	50-200	1 茶匙漂白剂/ 1 加仑水*+	2 分钟
洪灾后进行的消毒	2400	半杯（ 1/2 cup ）漂白剂/ 1 加仑水*+	5 分钟 必须冲洗所有表面，并且必须在为接触食物的表面恰当进行消毒后再用水洗、冲洗和恰当清洁消毒

*稀释方式的说明是基于 EPA 注册号 **5813-100** 的 **Clorox** 常规漂白剂（**8.25%** 次氯酸钠）标签注明的使用说明。如果使用不同类型的漂白剂，则应遵循标签上用于消毒接触食物的表面和进行常规消毒的说明。

+不应使用 Splashless（粘稠型）和有香味的漂白剂。

害虫控制

- 确保消除有可能已进入该设施的所有鼠类/害虫。移除死去的害虫。
- 并且对可能接触过害虫的所有接触食物的表面进行消毒。
- 封住进入该设施的所有入口，以防今后害虫或鼠类再进来

菜单

如有必要，根据配置变化、有哪些食物以及设备的限制等来修改菜单

设备 – 常规问题

- 检查所有设备，确保设备可正常工作且没有任何问题和受损。
- 如果隔热层、门垫、软管等被洪水或液化的食物损坏，则冷藏展示柜、储藏柜或其他冰箱设备都必须丢弃。
- 厨具在使用前应由授权服务代表进行彻底清洁和检查。
- 在进行清洁前，请从所有冷藏展示和储存箱中拿走所有受污染的产品。
- 请用热的清洗剂溶液彻底洗刷设备内外，并且冲洗干净，去除清洁剂和残留物。应特别注意照明、排水区、通风孔、角落、裂缝和缝隙、门把手和门垫圈。请用足够多的杀菌剂处理所有干净的表面（请参看上面的说明）。

设备启用检查清单

滤水系统

- 为滤水器外壳清洁和杀菌。
- 如果滤芯并非设计成在原处清洁的话，启用设备前必须移除和更换所有滤芯。
- 如果滤芯是设计成在原处清洁的话，请遵循滤水器制造商和/或设备维修代表推荐的杀菌清洁程序。
- 所有没有新滤水器滤芯的系统都不得重新投入使用。

请用洗碗机或三槽盆水槽和安全的水源来为设备和器具进行清洗、冲洗和消毒：

让空洗碗机运行经过 3 次洗-冲-消毒循环；这是为了冲洗水管并确保洗碗机在用于清洗设备和器皿前内部已完成清洁和杀菌消毒。

在重新开始使用水槽前先将所有水槽先做彻底清洁和杀菌。

制冰机

- 运行三次完整的制冰循环，把这几过程中制出的冰块都丢掉。
- 为制冰机的内胆进行清洁和杀菌。

商业蔬菜水果喷雾器

- 将喷雾器下方盒子中的所有蔬菜水果都拿走。
- 让水在喷雾器中冲洗至少 **10-15** 分钟。
- 如果喷雾器的喷嘴可以拿掉，请把这些喷嘴取下，并进行清洁和杀菌。
- 在重新盛放蔬菜水果前为放蔬菜水果的盒子进行清洁和杀菌。

饮料机

- 让每个饮料机上的每个饮料阀开启至少**4**分钟。
- 把饮料机的管口和所有可拆卸的部分取下，并进行清洁和杀菌。
- 如果有冰桶的话，也要进行清洁和杀菌。

冰冻饮料机

- 将饮料机中的所有制品都丢掉。
- 打电话请人来进行维修保养服务及/或遵循设备制造商的清洁和消毒建议。

果汁机

- 做第一种口味的果汁时，让水在果汁机中先冲洗至少**5**分钟。
- 用同一台果汁机做接下来每种口味的果汁时，让水在果汁机中先冲洗至少**1**分钟。
- 打电话请人来进行维修保养服务及/或遵循设备制造商的清洁和消毒建议。

咖啡机/沏茶机

- 每台机器至少沏**4**壶热水并都倒掉。

保持食物的温度

- 在将任何食物放入开顶式冷藏冷冻展示柜、步入式冷藏室和步入式冷冻室前，请确认这些设备一直都能保持适当的冷藏温度（低于 **41°F** 或处于冷冻状态）。
- 请确保食物保温设备可以加热到热食应有的烹饪温度（高于 **135°F**）。
- 请确认所有用于准备食物（例如烹饪、冷却、重新加热）的设备在使用前都正常工作且已正确进行校准。

供水

- 确保安全供水；请看《供水服务中断》部分及/或《煮水令》部分。

针对回收再利用食物的评估指南

如果没把握，就丢掉！食物必须处于良好状态，没有变质、温度不太高或太低、没有污物或受到污染，才能让人类食用。请根据当地的规则和法规的要求来处理废弃物。

洪水/淹水引起的损坏		
食物	行动	说明/步骤说明
新鲜的水果和蔬菜	丢弃	蔬菜水果可能会吸收污染物。
浸泡在水中或被水喷溅到的螺旋盖、钳口密封盖、扭盖、易拉盖容器	丢弃	无法清洁盖子下面及/或周围。拿回去换退瓶费或进行回收的瓶瓶罐罐必须先把内容物倒干净。
浸在水中且有渗透性的物体（纸、纸板、布、塑料等）。	丢弃	不足以挡住污染物和水。
浸泡在水中或被水喷溅到的密封容器（罐头、食物袋）。	回收再利用	如有需要，重新注上标签。做法是：撕掉标签；清洗、冲洗、杀菌消毒（用 50-200 ppm 的氯水）、干燥、并用所有必须的信息和号码重新注上标签。
有物体泄露、撞瘪、生锈或鼓起的密封容器（罐头、食物袋）。	丢弃	可能存在可能会产生致命毒素的病菌。另外，不要使用有任何异味的食物、或打开时有液体喷出的容器中的食物。
含酒精饮料（用软木塞、螺旋盖、扭盖、钳口密封盖密封）。	丢弃	请向酒精、烟草、火器和爆炸物管理局 (ATF) 核对关于（大量）酒精税报销的问题。

注：_____

注：不能在私人住宅存放或制备食物。

煮水令

如果政府颁发了煮水令，食物零售设施必须停止营业并联系 **Boulder County** 卫生局。希望在实施煮水令期间运营业务的设施必须获得 **Boulder County Public Health (Boulder County 卫生局)** 批准为止才能这么做。需要根据具体情况对食物作业和替代供水一次一次进行评估。

一旦对供水的威胁已过去且取消了煮水令，请在重新开始营业前先遵照以下这些步骤来做：

设备启用检查清单

滤水系统

- 为滤水器外壳清洁和杀菌。
- 如果滤芯并非设计成在原处清洁的话，启用设备前必须移除和更换所有滤芯。
- 如果滤芯是设计成在原处清洁的话，请遵循滤水器制造商和/或设备维修代表推荐的杀菌清洁程序。
- 所有没有新滤水器滤芯的系统都不得重新投入使用
- 商用化学杀菌洗碗机和家用洗碗机
- 让空洗碗机运行经过 3 个完整的洗、冲、杀菌循环；这是为了冲洗水管并确保在用于清洗任何设备和器皿前洗碗机内部已完成清洁和杀菌消毒。

准备食物/三槽盆水槽

- 使用前先进行清洁和杀菌。

制冰机

- 运行三次完整的制冰循环，把这几过程中制出的冰块都丢掉。
- 为制冰机的内胆进行清洁和杀菌。

商业蔬菜水果喷雾器

- 将喷雾器下方盒子中的所有蔬菜水果都拿走。
- 让水在喷雾器中冲洗至少 **10-15** 分钟。
- 如果喷雾器的喷嘴可以拿掉，请把这些喷嘴取下，并进行清洁和杀菌。
- 在重新盛放蔬菜水果前为放蔬菜水果的盒子进行清洁和杀菌。

饮料机

- 让每个饮料机上的每个饮料阀开启至少**4**分钟。
- 把饮料机的管口和所有可拆卸的部分取下，并进行清洁和杀菌。
- 如果有冰桶的话，也要进行清洁和杀菌。

冰冻饮料机

- 将饮料机中的所有制品都丢掉。
- 打电话请人来进行维修保养服务及/或遵循设备制造商的清洁和消毒建议。

果汁机

- 做第一种口味的果汁时，让水在果汁机中先冲洗至少5分钟。
- 用同一台果汁机做接下来每种口味的果汁时，让水在果汁机中先冲洗至少1分钟。
- 打电话请人来进行维修保养服务及/或遵循设备制造商的清洁和消毒建议。

咖啡机/沏茶机

- 每台机器至少沏4壶热水并都倒掉。

用于为物体表面杀菌的漂白剂 (8.25%) 使用指南			
目的	PPM	稀释	接触时间
接触食物的表面消毒剂	50-200	1 茶匙漂白剂/ 1 加仑水*+	2 分钟

*稀释方式的说明是基于 EPA 注册号 5813-100 的 Clorox 常规漂白剂 (8.25% 次氯酸钠) 标签注明的使用说明。如果使用不同类型的漂白剂，则应遵循标签上用于消毒接触食物的表面和进行常规消毒的说明。

+不应使用 Splashless (粘稠型) 和有香味的漂白剂。

注：

供水中断或没有热水

大多数零售餐饮设施都需要用水来洗手、清洁表面和进行杀菌消毒、清洁蔬菜水果和制备食物。如果您所在的场所没有热水，请停止食物生产/制备，并联系 **Boulder County** 卫生局。

在发生长期灾难期间，有时政府会允许设施在非常有限的情况下运行。在发生长期灾难期间，必须先获得 **Boulder County** 卫生局的批准才能运营。

在获得特别许可时批准使用的饮用水将仅限于：

- 供应商业瓶装饮用水。
- 装有饮用水的封闭式便携式的盛水容器。
- 封闭式的车载饮用水箱。
- 经批准的在餐饮场所的饮用水储水箱。
- **Boulder County** 卫生局批准的其他饮用水。

洗手

- 停止所有的食物制备活动。在菜单上只提供预先包装好且无需进一步处理的食物。如果无法在菜单上只提供预先包装好的食物，请关闭设施，直到饮用水服务恢复供应。

如厕设施

- 如果停水时间不到2小时，请找到一个方便员工在运营期间使用的替代位置（例如在附近的某个设施）
- 如果如厕设施不能正常工作，请停止运营。

可供饮用的饮用水

- 如果没有可饮用的水来制备食物和洗手，则请停止运营（除非您只提供预先包装好的食物）。

热水

- 确保所有水槽都提供热水以及冷水。如果您所在的场所没有热水可用，请停止运营，直到有热水可用为止。

烹饪

- 请在菜单上只提供预先包装好且无需进一步制备的食物。

冰

- 使用来自经批准的来源用商业方式制备的冰。

饮料机

- 停止服务，直到有饮用水可用为止。

为设备进行清洁/杀菌消毒

- 除非只使用一次性使用的物品，否则请停止餐饮服务，直到饮用水服务恢复且餐具、接触食物的表面和设备可恰当进行清洗、冲洗和杀菌消毒为止。

冲洗水管

- 如果因生物原因发生停水事件，请看“设备启用”检查清单来查看冲洗水管的必要步骤。

生锈/棕色的水

有时来自地方政府供水的自来水中可能会有铁锈脱落，使得水暂时变成红色或棕色。这其中的原因通常是因为饮用水水管内表面偶尔脱落普通的铁锈。这种现象在仍在使用内部没有镀层的铸铁管的区域最为常见。

由于使用消防栓、建筑项目、在特定区域大量用水或总水管破裂等情况导致的饮用水分配系统中的水压或流量变化，可能会造成暂时停水和来水，从而导致铁锈脱落。

消除变色情况

- 同时把几个冷水水龙头打开到最大流量放水 **15** 分钟，帮助将含铁锈的水从系统中冲洗出去。如果这么做以后水还没有变清，等 **30** 分钟后再放水 **15** 分钟。
- 如果这么做以后水还不变清，请联系为您的设施供水的服务提供商。
- 请尽量不要使用热水，以免含铁锈的水进入热水器或锅炉。

使用替代水源

含铁锈的水对健康并没有已知的危害；但是，由于这种水的味道和外观卖相不好，我们建议您：

- 请等到水变清后再将给顾客喝水，包括制备任何需要水的食物。
- 在水变清以前不要清洗会接触食物的表面及设备，包括不要用洗碗机。
- 请用经批准的瓶装水替代水源供消费者饮用、制备食物和清洁食物设备。用经批准的替代水源清洁接触食物的表面，做法是：
- 在一个三槽盆的水槽中为所有食物设备及器皿进行清洗、冲洗和杀菌，直到水变清为止。随后，可用洗碗机来清洗厨具和餐具。
- 为不能在三槽盆水槽中进行清洁的接触食物的表面进行清洗、冲洗和杀菌消毒。

注：如果您收到通知您所在区域发生了总水管破裂的事件，或如果您有任何疑问，请拨 **303-441-1564** 联系 **Boulder County** 卫生局。如果是在下班时间要联系紧急情况，请拨打 **303-441-4444** 致电调度处。

注： _____

污水倒灌

污水倒灌是指是从设施内的设备或管道（例如，地面排水口）溢出污水。法规规定，如果设施内发生污水倒灌的问题，您的设施必须立即停止食物作业，直到您获得 **Boulder County** 卫生局批准为止才能重新开始营业。

发生污水倒灌时的常规指南

- 请立刻停止所有食物作业、关闭设施，并立刻通知 **Boulder County** 卫生局。
- 停用所有受影响的设备。重新投入使用前，请先确保设备安全可用且正常工作。为所有受污染的设备恰当进行消毒及杀菌。
- 移除障碍物或致电管道服务来解决污水倒灌的问题。
- 不要让人从污水倒灌处附近经过。
- 把受污染的食物及一次性使用的物品丢掉。
- 清理完污水后，请确保受影响的地板、物体表面及设备都用以下方式彻底清洁和杀菌消毒：
- 使用经批准的化学杀菌剂，例如，在被污水污染的设备 and 结构表面上使用浓度为百万分之 **2400** 不含香味的氯漂白剂。
- 请用一种能去除所有明显的污垢、碎屑和污物的方式来进行消毒。
- 为接触食物的表面进行二次清洁和杀菌：为所有接触食物的表面及设备按恰当的杀菌浓度再次进行洗、冲、杀菌步骤。如果是氯漂白剂，请用 **50-200ppm** 的浓度。
- 当您准备好重新开始营业时，请拨 **303-441-1564** 致电 **Boulder County** 卫生局。如果是在下班时间要联系紧急情况，请拨打 **303-441-4444** 致电调度处。

用于为物体表面杀菌或消毒用的漂白剂（8.25%）使用指南			
目的	PPM	稀释	接触时间
接触食物的表面消毒剂	50-200	1 茶匙漂白剂/ 1 加仑水*+	2 分钟
常规消毒	2400	半杯（1/2 cup）漂白剂/ 1 加仑水*+ 水*+	5 分钟 所有表面都必须 冲洗，且接触食物 的表面必须 在恰当进行消毒后再 清洗、冲洗并 恰当地进行杀菌

*稀释方式的说明是基于 EPA 注册号 **5813-100** 的 **Clorox** 常规漂白剂（8.25% 次氯酸钠）标签注明的使用说明。如果使用不同类型的漂白剂，则应遵循标签上用于消毒接触食物的表面和进行常规消毒的说明。

+ 不应使用 Splashless（粘稠型）和有香味的漂白剂。

停电

停电可能会影响食物安全，因为冷藏设备可能无法让食物保持在安全的温度、设备可能无法工作、电热水器可能无法供应热水。一般来说，如果停电时间不到两小时，放在冰箱或冷冻柜的食物可安全食用。停电时，请尽量让冰箱或冷冻柜的门保持关闭，以便尽可能长时间地让食物保持低温。在制备食物时，请避免提供菜单上需要冷藏的食物。如果您所在的场所停电已 4 小时或更久，请联系 Boulder County 卫生局。

热水

- 餐饮场所必须随时都有热水，以便恰当地洗手、清洁、制备食物等。
- 如果您那里停电了且有电热水器，您必须停止运营，直到恢复供电为止。

设备

- 确认所有设备都安全可用且正常工作。

冷藏

在零售餐饮场所，冷藏是保证食物安全的重要一环。冷食必须保持在 **41°F** 或更低的温度，以便保持食物安全。

- 记录停电开始的时间。
- 把冰箱和冷冻柜的门关好不要打开，以便保持冷藏效果。
- 恢复供电后，检查并确认冷藏设备完全正常工作并能保持恰当的温度。
- 把温度超过正常温度 4 小时以上或如不知道超过出理想温度有多久可能会造成危险的食物丢掉。保持冰冻没有融化的冷冻食物如果看不出容器有损坏，则可以重新冷冻。
- 记录所有丢掉的食物。
- 如果接触食物的表面被融化的食物污染，在重新开始处理食物前请先为那些表面进行清洁和杀菌消毒。这包括在停电期间可能有冰在其中融化的冰桶和机器。

通风

- 如果机械通风无法去除烹饪产生的烟雾、蒸汽或含有油烟的空气，请停止烹饪操作。

炊具

- 如果保温设备无法正常工作，请停止使用并寻找替代方法将食物保持在 **135°F** 以上或 **41°F** 以下。如果无法采用适当的冷却方法或食物温度超出正常温度4小时以上，则请把食物丢掉。
- 如果未达到恰当的温度或未符合时间限制，则需丢掉所有可能造成危险的在烹饪、冷却或再加热过程中的食物。记录所有丢掉的食物。
- 如果烹饪及食物保存设备不能正常工作，请停止烹饪运作。

照明

缺乏人工照明可能会导致人身安全和食物制备方面的问题，并使人难以恰当地清洁设备、器具和物体表面。

洗碗设备

- 如果洗碗机不能正常工作，请用三槽盆水槽作为给器皿和设备进行清洗、冲洗和杀菌消毒的替代方式。一个设施必须有热水可用才能保持运作。
- 在洗碗机重新能用前请考虑使用一次性使用的餐具。

发电机

- 切勿在室内使用发电机、高压清洗机或其他用汽油发电的动力工具。这些都会产生大量的一氧化碳，几分钟内即可积累到危险的浓度。请把发电机放在室外，并且不要靠近门窗和进风口。

用于为物体表面杀菌的漂白剂 (8.25%) 使用指南			
目的	PPM	稀释	接触时间
接触食物的表面消毒剂	50-200	1 茶匙漂白剂/ 1 加仑水*+	2 分钟

*稀释方式的说明是基于 EPA 注册号 5813-100 的 Clorox 常规漂白剂 (8.25% 次氯酸钠) 标签注明的使用说明。如果使用不同类型的漂白剂，则应遵循标签上用于消毒接触食物的表面和进行常规消毒的说明。

+ 不应使用 Splashless (粘稠型) 和有香味的漂白剂。

如何回收再利用食物的评估指南

如果没把握，就丢掉！食物必须处于良好状态，没有变质、温度不太高或太低、没有污物或受到污染，才能供人类食用。请根据当地的规则和法规的要求来处理废弃物。

停电		
食物	行动	说明/步骤说明
冷藏食物 (有潜在危险的食物 (PHF)、有安全时间/温度控制要求 (TCS) 的食物，超过 41°F 的温度 4 小时以上)。	丢弃	
冷藏食物超过 41°F 的温度不到 4 小时。	回收再利用	必须放冰块或移到一个正常工作的冷藏设备中去。
保持冷冻并未融化的冷冻食物。	回收再利用	
部分融化的冷冻食物，温度保持在 41°F 以下。	回收再利用	必须移到一个正常工作的冷藏设备中去并且立刻烹制。
未恰当冷却或保持高温的食物。	丢弃	处在 41°F -135°F 这个温度范围内的食物可能会生成危险的病原体和毒素。

天然气供应中断

热水

- 餐饮场所必须随时都有热水，以便恰当地洗手、清洁、制备食备等。
- 如果您的设施使用瓦斯热水器而且发生天然气供应中断的情形，您必须停止运营，直到恢复天然气供应为止。

热量

- 如果贵设施的一般取暖需要天然气，请采取预防性的保护措施（例如让水龙头滴一点水等），以免水管冻住。

烹饪

- 如果您的设施有一个电热水器但您通常用天然气来进行烹饪，请只提供菜单上不需要用天然气炉头和烤箱烹饪重新加热食物的那些选择。所有食物都必须烹制到恰当的温度。

涉及化学品的事件及其他有毒烟雾

化学品可能会污染我们呼吸的空气，以及水、食物、物体表面和人。恰当的清理方式取决于产生有毒烟雾的原因。为了尽量减少工作场所涉及危险材料的化学品事故，应正确指导人员如何使用化学品。所有危险材料都应存放在其原本的容器中并贴上适当的标签，并且只按说明的方式使用。清洁液和化学品等危险物质应一直单独放在通风良好的区域，远离热源、食物和一次性使用的物品。例如，日常使用的化学品（例如，漂白剂）在不当混合、储存或使用时可能会变得有毒。

此外，设备故障也会产生有毒烟雾和气体，例如烟雾或一氧化碳，并可能对在建筑物中的人造成危害；问题的解决方法将因设备而异。

- 在将受影响区域的人员疏散并且紧急状况响应人员已妥善处理初步的紧急响应后，请致电卫生部门以获取工业卫生师针对您的具体情况给予的具体指导，电话号码是 **303-441-1564**。如果是在下班时间要联系紧急情况，请拨打 **303-441-4444** 致电调度处。

火灾

如果您的设施发生大火，请停止所有运营，直到 **Boulder County** 卫生局和消防局批准该设施可重新运营为止。如果起火范围很大，可能会需要审阅计划及/或建筑许可。接触到火的食物可能因四个原因受影响：火产生的热量、烟雾、用于灭火的化学物质、因火灾导致的停电。

热量

如果放在罐头或罐子中的食物接近火源，请把这些食物丢掉。火产生的热量可能会激活造成食物腐败的细菌。如果热度很高，这些罐头或罐子可能会裂开或破裂，其中的食物就不能安全食用。

烟雾

物质燃烧时释放有毒烟雾是火灾最危险的方面之一。烟雾可能有危险并会污染食物。

用于灭火的化学物质

用于灭火的化学物质含有会污染食物和炊具的有毒物质。虽然这其中的有些化学物质可能被列为对人类来说是无毒的，但如果吞食这些化学物质可能是有害的。这些化学物质无法从食物中清洗干净。

停电

如果停电超过四小时，应把冷藏物品丢掉。请看“停电”部分的内容。

火灾后对设施的检查清单

- 请确保消防局已确认设施所在建筑物在结构上安全无虞，可以安全入驻后再进去设施。
- 在重新开始运营前，请告知 **Boulder County** 卫生局在贵设施发生的火灾信息。
- 确认供水服务是否正常运行。由于无法适当地洗手、洗碗和清洁设施，缺乏饮用水可能会导致关闭设施。
- 确认污水系统是否正常运行。缺乏足够的污水服务可能会导致关闭设施。
- 如果发生污水倒灌，请为所有接触食物的表面进行清洗、冲洗和杀菌消毒。请确保地板及物体表面也都已彻底清洁和杀菌消毒。请参见“污水倒灌”部分，查看更多信息。
- 确认电气系统是否正常运行。如果没有正常运行，确认停电时长。如果无法满足关键的运营要求（例如，将食物保持在适当的温度），则可能需要关闭该设施。
- 确认所有设备都可用且正常工作。
- 确认有哪些可能会造成危险的食物放在 **41°F** 到 **135°F** 之间的温度中超过了4小时并把这些都丢掉：
- 检查冷藏室冷盘（**cold top**），确定这些温度都在 **41°F** 或以下。检查食物保温设备，确定食物保存在 **135°F** 以上的温度。
- 检查食物温度记录表，查看上次是什么时候确认温度的。如果没有记录表，就无法确认食物超过温度范围多久了。
- 如果食物超过温度范围不到4小时，可以快速冷却（低于 **41°F**）或重新加热（超过 **165°F**，然后放在 **135°F** 以上保温），以防止污染。
- 确认有哪些可能会被污染的食物或无法清洗的一次性使用的物品（例如，纸杯、塑料汤匙等）。
- 把所有没有保护的蔬菜水果都丢掉。
- 把所有打开的罐头或瓶子都丢掉。罐头食物如果没有受损或受热影响，可以先清洁容器外部并将罐头移到合适的存储区域，用这种方式来回收再利用。

- 如果包装受到了任何影响或损坏，请把放在容易损坏的包装中的产品（例如，面粉、糖、米或谷物）丢掉。请在这份文件末尾查看 **“Food Product Evaluation Guide”**（《食物评估指南》）。
- 为所有暴露在污染物中的设备及接触食物的表面及设备按恰当的杀菌剂浓度进行洗、冲、杀菌步骤。如果是氯漂白剂，请用 **50-200ppm** 的浓度。

用于为物体表面杀菌或消毒用的漂白剂（8.25%）使用指南			
目的	PPM	稀释	接触时间
接触食物的表面消毒剂	50-200	1 茶匙漂白剂/ 1 加仑水*+	2 分钟
常规消毒	2400	半杯（1/2 cup）漂白剂/ 1 加仑水*+	5 分钟 所有表面都必须冲洗，且接触食物的表面必须在恰当进行消毒后再清洗、冲洗并恰当地进行杀菌

*稀释方式的说明是基于 EPA 注册号 **5813-100** 的 **Clorox** 常规漂白剂（**8.25%** 次氯酸钠）标签注明的使用说明。如果使用不同类型的漂白剂，则应遵循标签上用于消毒接触食物的表面和进行常规消毒的说明。

+ 不应使用 Splashless（粘稠型）和有香味的漂白剂。

如何回收再利用食物的评估指南

如果没把握，就丢掉！食物必须处于良好状态，没有变质、温度不太高或太低、没有污物或受到污染，才能供人类食用。请根据当地的规则和法规的要求来处理废弃物。

火灾		
食物	行动	说明/步骤说明
没有被高温损坏的密封容器（罐头、食物袋）。	回收再利用	容器两端没有鼓起，接缝处没有破裂；用干净的布或纸来擦掉容器上的所有残留物。
有物体泄露、撞瘪、生锈或鼓起的密封容器（罐头、食物袋）。	丢弃	可能存在或许会产生致命毒素的病菌。另外，不要使用有任何异味的食物、或打开时有液体喷出的容器中的食物。
放在闭合的冷藏箱或冷冻箱中的食物。	待定	评估有无烟熏损坏或温度控制不当的风险
暴露在外面的食物	丢弃	有可能接触到了烟雾或灭火化学物质。
包装在纸、纸板、布质容器、一次性使用或类似容器中的食物。	丢弃	所有打开的食物或放在可渗透的包装中的食物都可能受污染。
放在密封的塑料容器中的食物，如果容器可以清洗且不会污染到容器中的物品。	回收再利用	

针对诺如病毒的清理和消毒（急性肠胃炎）

据美国疾病控制中心（CDC）说，“诺如病毒在美国是造成腹泻和呕吐爆发的主要原因，并且传播非常迅速和容易。诺如病毒通过与感染者接触或通过接触受污染的表面或食用受污染的食物或饮用受污染的水来传播。诺如病毒颗粒甚至可以在空气中漂浮，然后落在物体表面上造成污染。”

清洗涉及呕吐物和粪便事故的漂白剂消毒方法（用于能承受高浓度漂白剂的物体表面）：

- 拿一个大小在**2.5--5**加仑之间带盖子的桶
- 清理该区域的人员应使用一次性手套、口罩和长袍或连衣裤工作服，以避免直接接触粪便或呕吐物以及任何可能被污染的表面。还可以佩戴护目镜。
- 将一杯（**1 cup**）家用无香味漂白剂的漂白消毒液与 **1** 加仑水混合（这将成为 **5000 ppm** 的漂白剂溶液）。这是浓度很高的溶液，因此使用和拿放时要小心。
- 拿好用于清洁的一次性使用的纸巾或一次性使用的抹布。
- 直接把消毒液放在污染物（呕吐物或粪便）上，用一次性使用的纸巾/抹布盖住，并让消毒液和污染物接触至少 **10** 分钟。
- 小心地用纸巾/抹布把污染物捡起来。把所有脏纸巾/抹布丢进垃圾袋里。
- 用消毒液再次喷洒受影响的表面并用干净的纸巾/抹布擦拭。把所有脏纸巾/抹布丢进垃圾袋里。
- 在已清洁完毕的表面上再次喷洒消毒液并静置至少 **1** 分钟，使之风干。
- 小心地取下一次性手套、口罩和长袍或连衣裤工作服，然后都放入垃圾袋中。如果佩戴护目镜，护目镜也应该丢掉，或者可以用消毒液喷洒后让护目镜风干。
- 把装着脏纸巾/抹布和手套、口罩和长袍的垃圾袋再放入另一个垃圾袋中。请确保把这些袋子直接丢到垃圾箱里。
- 在发生有呕吐物或粪便事件附近（半径 **25** 英尺内）所有经常接触的表面（如门把手、扶手、电梯按钮、水龙头把手等）都应该用漂白剂溶液擦拭。
- 请务必在做完清洁工作后用肥皂和热水洗手，而且双手搓洗至少 **20** 秒。洗手后可以再使用含酒精的洗手液（但不能用洗手液来代替用肥皂和热水适当地洗手）。

受污染的床上用品（床单、毯子、毛巾等）可以用洗涤剂 and 漂白剂（如果漂白剂不会损坏材料的话）在热水中洗涤，然后在热烘干机中烘干。弄脏的地毯和室内装潢品（沙发椅套等）很难完全消毒。而且如果会损坏相关材料，可能无法使用漂白剂溶液。请考虑使用对诺罗病毒有效但不会损坏物体材料的一种不同的消毒剂（参见上述 **EPA** 网站）。清理完呕吐物或粪便后，用蒸汽清洁这些类型的表面可能会有所帮助。在试着进行消毒和用蒸汽清洁后，请让地毯和家具在阳光下风干。

接触食物的表面

- 为所有接触食物的表面进行初步消毒：在被污染的设备和结构表面上使用浓度为百万分之 **5000 (ppm)** 不含香味的氯漂白剂。请采用一种能去除所有可能对食品安全构成风险的有害微生物、化学残留物或污秽的方式。
- 为接触食物的表面进行二次清洁和杀菌：用不含香味的氯漂白剂按 **50-200 ppm** 的浓度为所有接触食物的表面及设备再次进行洗、冲、杀菌步骤。
- 让表面风干

用于为物体表面杀菌或消毒用的漂白剂 (8.25%) 使用指南			
目的	PPM	稀释	接触时间
接触食物的表面消毒剂	50-200	1茶匙漂白剂/ 1 加仑水*+	2 分钟
疑似暴发诺罗病毒后 针对诺罗病毒的消毒	5000	1杯漂白剂/1 加仑水**+	1 分钟 所有表面都必须 冲洗，且接触食物 的表面必须 在恰当进行消毒后再 清洗、冲洗并 恰当地进行杀菌

*稀释方式的说明是基于 EPA 注册号 **5813-100** 的 **Clorox** 常规漂白剂 (**8.25%** 次氯酸钠) 标签注明的使用说明。如果使用不同类型的漂白剂，则应遵循标签上用于消毒接触食物的表面和进行常规消毒的说明。

稀释方式的说明是基于漂白剂对诺罗病毒有效性的研究。科罗拉多州公共卫生和环境部疾病控制和环境流行病学处 (**Division of Disease Control and Environmental Epidemiology at Colorado Department of Public Health and Environment) 建议在疑似爆发病情时使用更强的溶液 (5000 ppm)，并缩短接触时间。

+不应使用 Splashless (粘稠型) 和有香味的漂白剂。

注： _____

紧急情况联系人资料			
姓名	电话号码	紧急联系电话	注记
关于该设施的信息			
经理			
地区办公室			
保险公司			
食物供应商			
紧急情况			
火灾		911	
警察		911	
消防车		911	
毒物控制			
公用资源 (水电煤等)			
供水			
污水处理			
电			
瓦斯			
合约商家			
冷藏设备修理			
管道工			
电工			
注册运水商			
冷藏卡车			
清洁设备供应公司			
建筑物修复专家			
其他			
BCPH (Boulder County 卫生局) 食品安全	303-441-1564	303-441-1564	After Hours Dispatch: 303-441-4444
城市建筑规范官员			

如何回收再利用食物的评估指南

洪水/淹水引起的损坏		
食物	行动	说明/步骤说明
新鲜的水果和蔬菜	丢弃	蔬菜水果可能会吸收污染物。
浸泡在水中或被水喷溅到的螺旋盖、钳口密封盖、扭盖、及易拉盖容器	丢弃	无法清洁盖子下面及/或周围。拿回去换退费或进行回收的瓶瓶罐罐必须先把内含物倒干净。
浸在水中且可渗透的物体（纸、纸板、布、塑料等）。	丢弃	不足以挡住污染物和水。
浸泡在水中或被水喷溅到的密封容器（罐头、食物袋）。	回收再利用	如有需要，重新注上标签。做法是：撕掉标签；清洗、冲洗、杀菌消毒（用 100 ppm 的氯水）、干燥、并用所有必须的信息和号码重新注上标签。
有物体泄露、撞瘪、生锈或鼓起的密封容器（罐头、食物袋）。	丢弃	可能存在可能会产生致命毒素的病菌。另外，不要使用有任何异味的食物、或打开时有液体喷出的容器中的食物。
含酒精的饮料（用软木塞、螺旋盖、扭盖、钳口密封盖密封）。	丢弃	请向酒精、烟草、火器和爆炸物管理局 (ATF) 核对关于（大量）酒精税报销的问题。

停电		
食物	行动	说明/步骤说明
冷藏食物（有潜在危险的食物（PHF）、有安全时间/温度控制要求（TCS）的食物，超过 41°F 超过 4 小时）。	丢弃	
冷藏食物，温度超过 41°F 不到 4 小时。	回收再利用	必须放冰块或移到一个正常工作的冷藏设备中去。
保持冷冻并未融化的冷冻食物。	回收再利用	
部分融化的冷冻食物，温度保持在 41°F 以下。	回收再利用	必须移到一个正常工作的冷藏设备中去并且立刻烹制。
未恰当冷却或保持高温的食物。	丢弃	处在 41°F - 135°F 这个温度范围内的食物可能会生成危险的病原体和毒素。

火灾		
食物	行动	说明/步骤说明
没有被高温损坏的密封容器（罐头、食物袋）。	回收再利用	容器两端没有鼓起、接缝没有破损；用一片干净的布或薄纸擦去容器上所有残留物。
有物体泄露、撞瘪、生锈或鼓起的密封容器（罐头、食物袋）。	丢弃	可能存在可能会产生致命毒素的病菌。另外，不要使用有任何异味的食物、或打开时有液体喷出的容器中的食物。
放在闭合的冷藏箱或冷冻箱中的食物。	待定	评估有无烟熏损坏或温度控制不当的风险
暴露在外面的食物、蔬菜水果。	丢弃	有可能接触到了烟雾或灭火化学物质。
放在纸、纸板、布质容器、一次性使用的物品或其他可渗透的包装中的食物。	丢弃	所有打开的或放在可渗透的包装中的食物都可能受污染。
放在密封的塑料容器中的食物，如果容器可以清洗且不会污染到容器中的物品。	回收再利用	
因水、热、浓重的烟雾或有毒气体受损的食物。	丢弃	安全性和质量已受到损害。