



食品企业停电后安全重新开业的指南

提醒食品企业必须向当地卫生部门报告长时间停电。长时间停电是指持续四个小时或更长时间的停电，并使企业根据《食品法典》、《康涅狄格州机构条例》和《康涅狄格州总法规》运营的能力面临风险，尤其是在将某些食品保持在所需的安全内部温度 135°F 或以上或 41°F 或更低方面。其他问题包括清洗、冲洗和消毒食品接触设备和表面的能力、批准水的可用性、准备食物的设备是否正常工作、充足的照明等。当地卫生部门可能会在允许食品企业重新开放和运营之前对其进行检查。

当停电时，食品企业应遵循当地卫生部门制定的规则，其中可能包括关闭，直到批准重新开放。通常，要求将包括（但不限于）以下内容：

- 向当地卫生部门报告您所在机构的停电情况。
- 了解停电发生的时间以及机构停电的时间。
- 监测企业中冷藏和/或冷冻食品的温度。
- 了解易腐食品是否在危险区域（高于 41°F 或低于 135°F）超过 2 小时。
自愿销毁在危险区域放置超过 2 小时的易腐食品。
- 不要使用/供应在危险区域放置超过 2 小时的食物，即使您烹饪或重新加热它们。
- 清洗、冲洗和消毒所有与任何不安全食品（在危险区域停留 2 小时或更长时间的食物）接触的食物表面。
- 在获得当地卫生部门的批准之前，请勿将便携式发电机连接到设备或开始使用备用水源。
- 只有在电力恢复且设备恢复到适当温度后**才能购买新鲜食品**。准备好新库存的发票供当地卫生部门审查。
- 了解企业的供水是否因停电而受到影响，并遵循当地和州卫生部门的指导。
- 在再次开始准备食物之前，请检查用于烹饪和保存热食物的所有设备是否正常工作。

记得：

保温和烹饪温度不当是食源性疾病的最常见原因！

遵循当地卫生部门的指导，以确保您的客户和员工的安全。