

食品服务单位停电后重新开张安全准则

食品服务单位必须向当地卫生部门报告长时间停电。长时间停电指停电四小时或超过四小时，使餐饮服务单位难以根据康涅狄克州公共卫生法第19-13-B42 章的要求营运，尤其是无法将那些可能不安全的食物保持在140°F 以上或45°F以下的安全内部温度范围内。长时间停电的影响还包括无法清洗、冲洗和消毒接触食品的设备 and 表面，无法得到批准使用的水，食物烹饪加工设备是否工作正常、充分的照明等。当地卫生部门在允许其重新开张营业之前将可能进行检查。

当发生停电时，食品服务单位应遵照当地卫生部门的规定行事，其中可能包括关店，直至批准重新开张。这些要求通常包括（但不限于）以下内容：

- 向当地卫生部门报告您的食品服务单位停电。
- 了解停电发生时间，以及停电持续时间。
- 监视食品服务单位内冷藏和/或冷冻食品的温度。
- 了解易腐食品暴露在危险温度范围（45°F 以上或140°F以下）内的时间是否已超过两小时。自觉将在危险温度范围超过两小时的食物销毁。
- 切勿使用/向顾客提供在危险温度范围中已超过两小时的食物（即使烹制或再加热也不可以）。
- 清洗、冲洗和消毒所有接触不安全食物（即在危险温度范围中已超过两小时的食物）的表面。
- 在获的当地卫生部门批准之前，切勿将移动式发电机连接到设备上或开始使用其它水源。
- 只有在电力供应恢复以及设备返回适当温度后才去采购新鲜食品。保留新采购库存食品的发票以备当地卫生部门审查。
- 了解食品服务单位的供水是否受到停电的影响，并遵守当地和州卫生部的准则。
- 在重新开始烹制食品之前，检查所有用于加工和保存热食的设备是否工作正常。

切记：

**不恰当的保存和烹调温度
是造成食源性疾病最常见的原因！**

**请遵守当地卫生管理部门指导，
维护顾客与员工安全。**