



食品企業停電后安全重新開業的指南

提醒食品企業必須向當地衛生部門報告長時間停電。長時間停電是指持續四個小時或更長時間的停電，並使企業根據《食品法典》、《康涅狄格州機構條例》和《康涅狄格州總法規》運營的能力面臨風險，尤其是在將某些食品保持在所需的安全 135°F 或以上或 41°F 或更低方面。其他問題包括清洗、沖洗和消毒食品接觸設備和表面的能力、批准水的可用性、準備食物的設備是否正常工作、充足的照明等。當地衛生部門可能會在允許食品企業重新開放和運營之前對其進行檢查。

當停電時，食品企業應遵循當地衛生部門制定的規則，其中可能包括關閉，直到批准重新開放。通常，要求將包括（但不限於）以下：

- 向當地衛生部門報告您所在機構的停電情況。
- 瞭解停電發生的時間以及機構停電的時間。
- 監測企業中冷藏和/或冷凍食品的溫度。
- 瞭解易腐食品是否在危險區域（高於 41°F 或低於 135°F）超過 2 小時。
自願銷毀在危險區域放置超過2小時的易腐食品。
- 不要使用/供應在危險區域放置超過 2 小時的食物，即使您烹飪或重新加熱它們。
- 清洗、沖洗和消毒所有與任何不安全食品（在危險區域停留 2 小時或更長時間的食品）接觸的食物表面。
- 在獲得當地衛生部門的批准之前，請勿將便攜式發電機連接到設備或開始使用備用水源。
- 只有在電力恢復且設備恢復到適當溫度后**才能購買新鮮食品**。準備好新庫存的發票供當地衛生部門審閱。
- 了解企業的供水是否因停電而受到影響，並遵循當地和州衛生部門的指導。
- 在再次開始準備食物之前，請檢查。

記得：

保溫和烹飪溫度不當是食源性疾病的最常見原因！

遵循當地衛生部門的指導，以確保您的客戶安全。