

飲食單位大腸桿菌污染/ 供水中斷臨時措施

操作：	相關設備**	可接受之正當操作：
顧客/員工洗手	關掉水龍頭並切斷其與供水系統之連接	<ul style="list-style-type: none"> 關斷水源並貼上“請勿使用”標示或貼膠帶表示此水不能飲用。 用臨時供應的飲用水洗手*。 建議用殺菌肥皂。 必須設置洗手處供員工洗手（可用清潔及消毒過的咖啡壺裝臨時供應的飲用水*並放在水槽邊上供洗手之用）。 盡量減少直接操作食品，即使戴一次性手套，使用夾鉗或炊具。
冷凍食品解凍		<ul style="list-style-type: none"> 在冰箱冷藏室中或在烹飪過程中解凍。 如果自來水污染，絕對不可用於解凍。 在微波爐中解凍。解凍後立即烹飪。
農產品清洗、噴淋、蘸水與浸泡	固定噴淋設備及定期灑水設備以保持農產品新鮮（通常用於食品雜貨商店）	<ul style="list-style-type: none"> 關斷水源，不讓水澆到農產品上。 採購和使用預先洗過和包裝的農產品。 使用在供水緊急情況發生前已經洗過的農產品。 使用冷凍或罐裝農產品。 用臨時供應的飲用水清洗店內農產品。*
加工及烹調食品，包括浸發乾貨	<ul style="list-style-type: none"> 水槽、料理台、砧板、冷藏櫃內部擱架 蒸煮設備及蒸汽保溫台。 蒸鍋、飲水器和工作站的進水管道 	<ul style="list-style-type: none"> 用臨時供應的飲用水清洗接觸食物的表面及製做食物* 使用在供水緊急情況發生前已經加工好的食品。 停止供應已加工好的食品，如果凍和冰塊。 使用未遭污染的商業提供的加工食品。
製冰		<ul style="list-style-type: none"> 關斷、清潔和消毒機器設備，在水質達到安全標準之前不得開啓使用。 使用從商業渠道購買的包裝食用冰。 使用在供水緊急情況發生前已經製好的冰（註：如果不知污染何時開始，請勿用冰）。 勿在食品服務操作中用冰。 用臨時供應的飲用水製冰。*
使用一次性炊具、使用中的炊具放置	<ul style="list-style-type: none"> 放在蘸水罐中的冰淇淋勺 放在為顧客服務容器中的炊具 放在廚房烹飪容器中的炊具 	<ul style="list-style-type: none"> 放在食品中的炊具手柄應伸出食物容器外，不能接觸食品。 使用中的炊具應置於乾淨、乾燥的食品接觸表面（如盆子或托盤）。 提供充分數量的炊具以便必要時更換使用中弄髒的炊具。

操作：	相關設備**	可接受之正當操作：
製做汽水及其他冷/熱飲料	<ul style="list-style-type: none"> 汽水、汽水混合飲料機 煮咖啡機 	<ul style="list-style-type: none"> 斷開將水從供水系統直接引入飲料機的管線。 飲料機必須關掉、清潔並消毒。在水質達到安全標準之前不得開啓使用。 用商業瓶裝或罐裝飲料替代。用臨時供應的飲用水製作混合飲料*
清潔與消毒餐具、設備及表面	<ul style="list-style-type: none"> 自動洗碗機 預沖洗軟管（通常在洗碗區） 碗碟、多用途炊具及其它與機械洗碗機上的皂液罐有關的裝置 肥皂/化學品比例 洗玻璃杯機 	<ul style="list-style-type: none"> 不能使用直接通到供水系統的自動洗碗機。 洗碗機必須關掉、清潔並消毒, 在水質達到安全標準之前不得開啓使用。 使用一次性餐具和炊具。 使用有安全飲用水源可用於清潔和消毒餐具及設備的廚房 使用臨時供應的飲用水。* 不得使用化學品和熱水洗碗機，因為他們可將污染水引入廚房。這兩種機器的設計能力是消毒已經用飲用水清洗過的碗盤。如果使用非飲用水，他們的消毒能力就不一樣。水中的細菌含量可能需要更高的溫度和/或接觸時間或更高的消毒劑濃度與接觸時間。而這些都無法確定或調節，因此必須用飲用水以手工消毒。 在分爲三格的水槽中消毒 / 就地消毒： 在分爲三(3)格的水槽中清洗、沖淨和消毒，只能用經批准的替代水源，而且消毒劑（氯、碘、季氨）濃度要恰當。適當濃度爲氯 50 至 100 ppm、季氨 200 ppm、碘 12.5-ppm。
沖洗員工及顧客用坐便器		<ul style="list-style-type: none"> 可用污染（非飲用）水沖洗坐便器。 如果沒有水可以沖洗坐便器，必須向員工提供無水型坐便器。 必須設置洗手處供員工和顧客在使用坐便器後洗手（可用清潔及消毒過的咖啡壺裝臨時供應的飲用水 * 並放在水槽邊上供洗手之用）。
清潔地面及其它不接觸食品的表面	<ul style="list-style-type: none"> 垃圾桶清洗機 烹飪設備上方抽油煙機水洗系統 熱水器水箱（排水、沖洗、重新加滿） 	<ul style="list-style-type: none"> 處理非飲用（污染）水時戴上一次性塑膠手套。 進行食品服務操作前用臨時供應的飲用水洗手。

*臨時供水必須是由 DPH 飲水處批准的飲用水源。提供原裝商業瓶裝水或直接接通到經批准的公共供水系統的水供飲用、烹飪、洗手及設備洗滌。

** 以下建議並未涵蓋飲食單位可能發生的所有情況。各飲食單位必須根據其可能受到污染的部位/設備接受評估。