

餐饮服务经营机构 供电中断

I. 评估

如果餐饮服务经营机构的电力服务中断，则应在采取适当的应对措施之前评估多种因素，包括但不限于：

- 餐饮服务经营的复杂程度和范围；
- 电力服务中断的持续时间；
- 对关键基础设施和服务的影响（例如：制冷设备）；以及
- 是否存在可满足《俄亥俄州统一食品安全法规》的替代程序。

II. 应对

在电力供应长时间中断期间，可考虑采用下列临时替代程序，对受影响的具体餐饮服务经营机构采取处理措施：

- 冷食品存放：冷藏设备无法使用。
 - 替代程序：
 - 冷藏/冷冻设备的门保持关闭。
 - 注意停电的起始时间。有关时间/温度安全控制（TCS）食品处理的信息，请参阅本文件第 3-4 页的食品清单，并适当丢弃食品。
 - 将 TCS 食品置于商业制备的冰块或干冰中（使用干冰时应戴隔热手套并小心操作，并在进入相关区域前进行通风）。
 - 如果无法保持食品箱内的安全温度，则应将箱中的食品转移到步入式冷冻室、冰柜或冷藏车中。
 - 不要把热食放入冷藏设备中。
- 通风：无法使用机械通风装置来清除烟尘、蒸汽、冷凝水和烟气。
 - 替代程序：
 - 停止所有烹饪操作。
- 照明：缺乏用于确保个人安全、食品制备、食品处理、清洁设备/器具和清洁场所的人工照明。
 - 替代程序：
 - 仅限在白天操作。仅允许那些可在自然光下安全进行的操作。
 - 在防火规范允许的情况下，使用其他电源（如电池供电的提灯、手电筒等）提供充足的照明。仅允许那些在采用替代照明时能安全操作的程序。
- 烹饪设备：烹饪设备不可用。
 - 替代程序：
 - 评估熟食的时间和温度，以确定是否应丢弃。丢弃那些处于烹饪或重新加热过程但没有达到最终安全温度的 TCS 食品。
 - 停止烹饪操作。
- 热食品存放：TCS 食品的保温设备无法使用。
 - 替代程序：
 - 注意停电的起始时间。所有 TCS 食品在离开温度控制环境（低于 135°F）4 小时后应予以丢弃。
 - 使用“罐装热源”等替代性热源，且每小时监测一次温度。
注意：如果供电在 4 小时内恢复，应立即将食品重新加热至 165°F。

- 洗碗设备：用于清洗和消毒餐具和器具的机械设备无法使用。
 - 替代程序：
 - 如果还有热水，请在三隔间水槽中清洗、冲洗和消毒器具。
 - 使用一次性器具和餐具。
 - 停止那些会弄脏器具和餐具的操作。
- 水：机构的水井不再供水。
 - 替代程序：
 - 参见“供水服务中断”程序。
- 污水处理：污水喷射泵或其他电气设备不再运转。
 - 替代程序：
 - 停止所有操作。联系当地卫生部门寻求其他方案。
- 电热水器：没有热水。
 - 替代程序：
 - 操作仅限于提供不需要制备、洗手或清洗器具的食品，例如预包装食品。
 - 停止所有操作，直至恢复供电。

III. 恢复

恢复涉及重新营业和恢复正常安全运营的必要步骤。**被责令或者以其他方式被要求停止运营的食品服务经营机构，未经当地卫生部门批准，不得重新营业。**

如果断电期间人员已撤离，则在人员返回后，冷藏设备才可能充分运转，并且食品才可能处于适当温度。然而，**如果无法验证停电的持续时间和食品的最高温度，则必须丢弃所有 TCS 食品。即使 TCS 食品的气味和外观正常，也仍可能受到了污染。**

在供电恢复后，恢复正常运营所需考虑的关键领域：

- 电力、饮用水和/或燃气服务已完全恢复。
- 所有断路器已根据需要重新进行适当设置。
- 所有设备和设施均已正常运行，包括：照明、制冷（恢复 41°F 或以下的工作温度）、保温、通风、供水、排污泵、热水器、卫生间设施、洗碗机和洗手设施。
- 在恢复食品处理活动之前，对食品接触面、设备和器具进行清洁和消毒。这包括制冰机里的储冰桶，其中冰块已在停电期间融化。
- 冲洗所有的水管、更换过滤器等。

食品的处理：丢弃少量食品可以采用变性处理（例如用漂白剂、清洁剂或其他清洁产品使其不可食用），或销毁后放入室外的待清除垃圾桶内。如需丢弃大量食品，食品服务经营机构应联系处理公司，以便立即将食品送往持牌的垃圾填埋场或食品回收机构。

冷藏食品：何时保留，何时丢弃：

肉类、家禽、海鲜	40°F 以上 > 2小时
生的或剩余的熟肉、家禽、鱼或海鲜； 豆制肉类替代品	丢弃
解冻的肉类或家禽	丢弃
沙拉：肉类、金枪鱼、虾、鸡肉或鸡蛋 沙拉	丢弃
肉汁、馅料、肉汤	丢弃
午餐肉、热狗、培根、香肠、牛肉干	丢弃
比萨 – 带有任何馅料	丢弃
标有“冷藏”字样的罐装火腿	丢弃
已开封的肉类和鱼类罐头	丢弃
砂锅菜、汤类、炖菜	丢弃
奶酪	40°F 以上 > 2小时
软奶酪：青纹奶酪、罗克福干酪、布里奶酪、 卡蒙贝尔奶酪、茅屋奶酪、奶油、 埃德姆干酪、蒙特里杰克干酪、欧芝挞奶 酪、莫札瑞拉奶酪、芒斯特乳酪、纽夏特 奶酪、墨西哥奶酪	丢弃
硬奶酪：切达干酪、科尔比干酪、瑞士干 酪、帕尔马干酪、普罗沃罗干酪、罗曼诺 干酪	安全
加工过的奶酪	安全
切碎的奶酪	丢弃
低脂奶酪	丢弃
搓碎的帕尔马干酪、罗马诺干酪，或二者 组合（罐装或瓶装）	安全
乳制品	40°F 以上 > 2小时
牛奶、奶油、酸奶油、酪乳、淡奶、 酸奶、蛋酒、豆浆	丢弃
黄油、人造黄油	安全
鸡蛋	40°F 以上 > 2小时
新鲜鸡蛋、带壳水煮蛋、鸡蛋菜、 蛋制品	丢弃
蛋奶沙司和布丁、乳蛋饼	丢弃
水果	40°F 以上 > 2小时
切好的新鲜水果	丢弃
已开封的果汁	安全
已开封的水果罐头	安全
新鲜水果、椰子、葡萄干、干果、蜜饯、 红枣	安全

蔬菜	40°F 以上 > 2小时
新鲜蘑菇、香草、香料	安全
预切、预洗和包装好的绿叶蔬菜	丢弃
生蔬菜	安全
熟蔬菜；豆腐	丢弃
已开封的蔬菜汁	丢弃
烤土豆	丢弃
购买的油浸蒜	丢弃
土豆沙拉	丢弃
砂锅菜、汤类、炖菜	丢弃
沙司、抹酱、果酱	40°F 以上 > 2小时
已开封的蛋黄酱、鞑靼沙司、辣根	如果温度 50°F 以上 > 8 小时， 丢弃。
花生酱	安全
果冻、调味料、塔可酱、芥末、 番茄酱、橄榄、泡菜	安全
伍斯特郡酱、大豆、烧烤、海鲜酱	安全
鱼露、耗油	丢弃
已开封的醋基调味料	安全
已开封的乳状调味料	丢弃
已开罐的意大利面酱	丢弃
面包、蛋糕、饼干、意大利面	40°F 以上 > 2小时
面包、面包卷、蛋糕、松饼、速食 面包、玉米饼	安全
冰箱饼干、面包卷、饼干面团	丢弃
熟的意大利面、米饭、土豆	丢弃
加蛋黄酱或醋汁的意大利面沙拉	丢弃
新鲜的意大利面	丢弃
芝士蛋糕	丢弃
早餐食品 – 华夫饼、煎饼、百吉饼	安全
馅饼、糕点	40°F 以上 > 2小时
奶油夹心糕点	丢弃
馅饼：奶酪夹心蛋奶沙司或戚风； 乳蛋饼	丢弃
馅饼、水果	安全

来源：www.foodsafety.gov

冷藏食品：何时保留，何时丢弃：

食品	仍含有冰晶， 感觉像冷藏了一样冰冷	已解冻。温度保持在 40°F 以上 并超过 2 小时
肉类、家禽、海鲜		
牛肉、小牛肉、羊肉、猪肉和碎肉	重新冷冻	丢弃
家禽和绞碎的禽肉	重新冷冻	丢弃
各种肉类（肝，肾，心脏，猪肠）	重新冷冻	丢弃
砂锅菜、炖菜、汤类	重新冷冻	丢弃
鱼类、贝类、裹面包屑海鲜产品	重新冷冻。但质地和味道会有所损失。	丢弃
乳制品		
牛奶	重新冷冻。质地可能会有所损失。	丢弃
鸡蛋（去壳）和蛋制品	重新冷冻	丢弃
冰淇淋、冷冻酸奶	丢弃	丢弃
软奶酪和半软奶酪	重新冷冻。质地可能会有所损失。	丢弃
硬奶酪	重新冷冻	重新冷冻
切碎的奶酪	重新冷冻	丢弃
含有牛奶、奶油、鸡蛋、软奶酪的砂锅菜	重新冷冻	丢弃
芝士蛋糕	重新冷冻	丢弃
水果		
自制或购买的包装食品	重新冷冻。质地和味道会有所变化。	重新冷冻。如有发霉、发酵或发粘的情况，应予以丢弃。
果汁	重新冷冻	重新冷冻。如有发霉、发酵或发粘的情况，应予以丢弃。
蔬菜		
自制或购买的已包装或经沸水焯的蔬菜	重新冷冻。会有些质地和味道损失。	如果温度在 40°F 以上并超过 6 小时，应予以丢弃。
果汁	重新冷冻	如果温度在 40°F 以上并超过 6 小时，应予以丢弃。
面包、糕点		
面包、面包卷、松饼、蛋糕（无奶油夹心）	重新冷冻	重新冷冻
带奶油或奶酪夹心的糕点、馅饼和蛋糕	重新冷冻	丢弃
馅饼皮、购买和自制的面包面团	重新冷冻。会出现一些品质损失。	重新冷冻。会有较大品质损失
其他		
砂锅菜 – 以意大利面和米饭为基础食材	重新冷冻	丢弃
面粉、玉米粉、坚果	重新冷冻	重新冷冻
早餐食品 – 华夫饼、煎饼、百吉饼	重新冷冻	重新冷冻
冷冻食品、主菜、特色食品（比萨、香肠和饼干、肉馅馅饼、方便食品）	重新冷冻	丢弃

来源: www.foodsafety.gov