

## 餐饮服务经营 机构的水灾

在发生洪水时，洪水可能会引起潜在的健康问题。在重新营业之前，餐饮服务经营机构负责人（PIC）应进行全面自检，以确保在不影响食品安全的情况下，安全地恢复正常经营。**在获得当地卫生部门批准之前，被要求关闭或停止运营的设施不得重新营业。**

### 洪水过后

在危险材料（HAZMAT）团队、消防部门或其他监管机构完成建筑物清理之前，切勿进入被洪水损坏并可能存在危险材料或气体泄漏的建筑物内。在暴露于霉菌污染的材料/环境或其他公认的危害时，可能需要使用国家职业安全与健康研究院（NIOSH）批准的呼吸器。请访问 NIOSH 网站，了解个人防护设备的更多信息：<https://www.cdc.gov/niosh/ppe/>。

在恢复运营之前，必须对被水淹没的设施进行适当的清洁和消毒。对于可挽回的设备和构造物，应采用化学消毒法对其表面进行去污和消毒处理。化学消毒剂包括例如浓度为 100-200 ppm 的氯漂白剂（一大汤匙漂白剂加入一加仑饮用水）、浓度为 200 ppm 的季铵盐或其他经批准的消毒剂。去污工作应以适当方式进行，确保消除可能造成食品安全风险的任何有害微生物、化学残留物或污物。

### 接触洪水的食品

在洪水过后，大多数与洪水接触过的食品都应该丢弃。一般建议是“如有疑问，请将其丢弃。”以下是接触过洪水的特定食品的处理建议：

- 将受污染或变质的食品弃置于密闭容器内，以防止鼠患和苍蝇滋生。
- 以符合联邦、州和当地固体废物储存、运输和处置规定的方式，对报废食品进行适当且安全的处理，以确保这些食品不会作为受损或回收商品重新供人食用。

### 物理设施

每当洪水发生时，霉菌污染都是一个问题。对于受洪水影响的建筑物的结构部件或洪水造成的其他损害，应尽可能进行清洁、修缮和消毒。在洪水中暴露超过 48 小时的多孔材料，一般无法充分清洁和消毒，应予以丢弃，包括未密封（裸露）的木材、地毯、软包家具、干墙等。遭到霉菌损坏的水泥墙，如果可以有效地清洁和消毒，则可进行修复。清洁完成后，设施必须充分干燥以防止滋生霉菌。

- 使用饮用水和高温洗涤剂溶液，彻底清洗物理设施的所有内部表面（如地板、墙壁和天花板），然后用清水冲洗残留物，并用消毒溶液处理。
  - 应特别注意照明设施、排水区、通风口、角落、裂缝和缝隙、门把手和门垫圈。
- 排气系统和抽油烟机应根据需要由专业维修技术人员彻底清洗，并清除任何杂物。被水损坏且无法彻底清洁和消毒的通风系统应予以拆除和更换。应更换所有通风用空气过滤器。
- 设施的供水水井如被洪水淹没，则应进行消毒处理，并检测细菌情况，以确定水井在洪水退去后是安全的。应联系俄亥俄州环保局（EPA）或当地卫生部门寻求指导。

### 设备

用肥皂和热水彻底清洗所有台面、设备和非食品接触面；用清水冲洗，然后用经批准的消毒剂进行消毒；自然风干。

- 所有水槽在恢复使用之前，应进行彻底清洁和消毒处理。
- 检查设备以确保其正常运行，并且各方面保持完整。在重新投入使用之前，应维修或更换受损的设备。
- 彻底清洁所有烹饪设备，并在使用之前由消防部门、当地公用事业公司或授权服务代表进行检查。
- 使用氯漂白剂（浓度为 50-100 ppm）、季铵盐（浓度为 200 ppm）或其他经批准的消毒剂对接触食品的表面和设备进行消毒。
- 对所有金属锅、陶瓷餐具和器具进行彻底洗涤、冲洗和消毒。

## 餐饮服务经营 机构的水灾

- 使用洗碗机或三隔间水槽对设备和器具进行洗涤、冲洗和消毒，并：
  - 按照洗涤-冲洗-消毒三个步骤，让洗碗机空转三次，以冲洗供水管道，并对洗碗机进行清洁和消毒。
  - 热水消毒式洗碗机应提供 180°F 的热水进行最终消毒冲洗（器具表面温度为 160°F）。
  - 化学消毒式洗碗机应提供浓度为 50-100 ppm 的氯漂白剂、浓度为 200 ppm 的季铵盐或其他经批准的消毒剂。
  - 必须使用经批准的检测套件，以确保采用适当的消毒剂强度进行化学消毒。对于热水消毒，必须使用最大的自记温度计或感温胶带来验证最终的冲洗温度。
  - 应采用高温洗涤剂溶液彻底清洗冷藏设备的内部和外部，并将洗涤剂 and 残留物冲洗干净。
- 对于设备上的所有过滤器，如果其设计不适于就地清洗，则应予以移除和更换。
  - 更换所有制冰机过滤器和饮料机过滤器，并对所有供水管道（包括蒸汽供水管道和制冰机供水管道）冲洗 10 至 15 分钟。
- 丢弃制冰机中的所有冰块；对内表面（制冰室和储存箱）进行清洁和消毒；运行 3 个制冰循环，并丢弃每个循环所制的冰块。

### 保持食品的温度

- 确保所有冷藏和冷冻设备都能够在放入食品之前始终保持低温（41°F 或更低，或处于冷冻状态）。
- 在使用前，确保所有食品制备设备（例如烹饪、冷却及再加热）运行正常，并已正确校准：
  - 烹饪设备可以加热到适当的烹饪温度，保温设备可以将食品保持在所需的温度（对于制备的热食，应保持在 135°F 或更高温度）。
  - 冷却设备（如快速冷却柜）可在最长 6 小时内将食品适当冷却到 41°F，并将食品保持在 41°F 或更低温度。