

食品机构的电力故障

要在紧急情况发生之前做好应急准备。本指南可帮助零售食品企业知道在停电之前、期间和之后应该做些什么，以便保护他们的客户免受食源性疾病的影响，并将产品损失控制在最低水平。

最大的食品安全问题是潜在的食品危险，如肉类、鸡蛋、乳制品、熟蔬菜和切开的瓜果。潜在的食品危险通常来自于含有水分、非酸性、易腐烂的食品，为确保安全，必须在 41°F 以下或 135°F 以上保存食品。

电力故障之前

- 考虑准备一台发电机以备停电时使用。需要有足够大的空间来操作设施中的电气设备，其安装和使用必须与电力公司协调，以确保安全。
- 寻找冷藏车的潜在来源，以备停电时使用
- 考虑制作一个食物“应急菜单”，可以用最少的制作工艺且不需要额外的烹饪。
- 准备一台直接插入听筒插孔，不需要任何额外电源的电话。
- 准备一份应急电话号码表，包括当地健康部门的热线电话。

当发生停电时

- 持续记录停电的开始时间。
- 如果排气罩和补风系统停止工作，请停止使用燃气或固体燃料烹饪和加热设备。在没有适当通风的情况下使用本设备，会导致危险的有毒烟雾积聚，可能造成伤害或死亡。
- 扔掉任何正在烹饪过程中但尚未达到最终烹饪温度的食物。

注：如果停电时间在 2 小时或以内，对于停电开始时保存在安全条件下的食品来说，是没有危险的。

可以在数小时内保持食品安全的操作：

潜在危险的冷温食品

- 尽可能地关闭冰箱和冰柜门
- 如果可行，将冷温食物分组包装在一起。将生肉远离其他食物存放。
- 遮盖开放展示的冰箱和冷柜，尤其是垂直陈列的冷柜。
- 在食品周围放上冰块。

注意：如果用干冰来冷却食物，可能会导致二氧化碳在封闭空间内危险积聚。

潜在危险的热食

- 不要将热食物放在冰箱或冷柜内。

主题：食品机构的电力故障

日期：2019年11月5日

第2页，共3页

- 在电蒸汽桌上的食物下方使用罐装液化气燃料，以帮助将潜在危险的食物保存在 135°F 以上。

在下列情况下，停止制备食物：

- 无法将食物保存在安全温度内。
- 没有热水。
- 没有足够的水压。
- 无法正确地清洗、冲洗和消毒器具。
- 没有足够的照明供员工安全地工作。

电力恢复之后

- 检查所有潜在危险食品（冷温食品和热食品）的内部温度。
- 决定是否保留或扔掉潜在危险食品，如下表所示。
- 如果是分组保存的冷温食品，可以将它们再次隔开以便能够更快速冷却。

如何处理潜在危险食品：

冷温食品			
停电时间 (小时)	冷温食品温度		
	45°F 或以下	46°F 至 50°F	51°F 或以上
0-2	正常	正常	正常
2-4	正常	正常	X
超过 4	正常	X	X

正常 = 食品可以出售，前提是在停电期间其保存在 41°F 或以下。立刻将食物冷却至 41°F 或以下。

X = 食品可能不安全，不能出售

热食

热食温度

停电时间 (小时) 130°F 或以上 129°F 或以下

0-2	正常	正常
2-4	正常	X
超过 4	X	X

正常 = 食品可以出售，前提是在停电期间其保存在 135°F或以上。立刻再次加热至 165°F 以上。再加热之后，保持在 135°F 以上，或裂开冷却至 41°F 或以下。

X = 食品可能不安全，不能出售

重新打开

主题：食品机构的电力故障

日期：2019年11月5日

第3页，共3页

如果您自愿关闭工厂，在恢复食品制备和/或销售潜在危险食品之前，应该检验是否符合以下条件：

- 所有不安全的潜在危险食品（根据上图）均已丢弃。如果对特定食品的安全性有任何疑问，请联系当地卫生部门。
- 可供洗手和洗碗用的冷热自来水。
- 所有设备和设施都在正常运行，包括：照明、制冷、热保温、通风和卫生间设施。
- 冰箱温度在 41°F 或以下。
- 电力和燃气供应已恢复正常。
- 所有断路器都已根据需要进行了适当的重置。

注：如果是当地卫生部门勒令您关闭工厂，则在获得正式批准前，您不能重新开放工厂。

食品弃置

- 如有疑问，直接扔掉！
- 如果必须扔掉食物，请记录食物的种类和数量以及丢弃的原因，以便能向监管机构和保险公司提供这些信息。
- 少量弃置食物可以用清洁产品（如漂白剂）处理，以便它们不会被误食，然后放在外面的垃圾桶里。
- 要弃置大量食物，请联系当地垃圾处理公司或垃圾填埋场运营商，以了解弃置说明。
- 如果对特定食品的安全性有疑问，请联系当地卫生部门。