

接到发布的 沸水命令 后需要做什么

在供水水源中发现可能有害的细菌或其他生物体时，则会发布沸水命令。在沸水命令实施期间，所有食品企业必须采取以下措施。

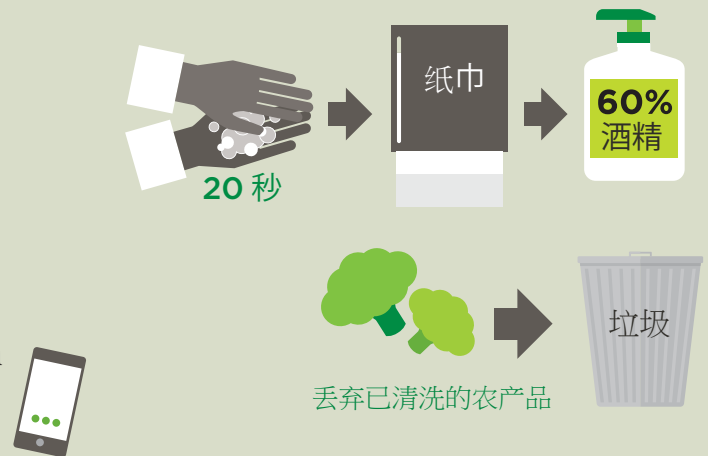
1 停止运营

- 这是指：在命令撤销之前，停止一切餐饮服务
- 包括：烹饪、食品准备和清洗



2 在沸水命令实施期间

- 洗手
 - 用肥皂和温水洗手 20 秒
 - 用干净的纸巾将手擦干
 - 清洗后，使用手部消毒液
- 丢弃所有已清洗的生鲜农产品
- 拨打电话 206-296-4774 向 Public Health (公共卫生署) 报告任何发现的疾病



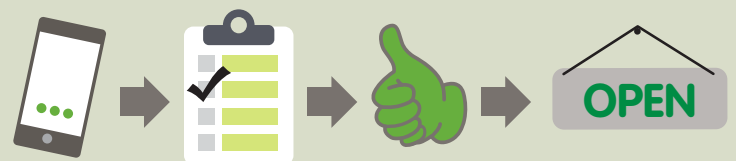
3 命令撤销之后

- 将所有的用水管路冲洗 5 分钟
- 对食物接触表面和洗涤槽进行清洗、漂洗和消毒
- 清空并冲洗制冰机，对内部进行清洁和消毒；将第一批冰丢弃
- 将饮料机排空，对各管路进行清洗、漂洗和消毒
- 将洗碗机至少空转运行两个洗碗周期
- 对所有餐具和杯盘进行清洗、漂洗和消毒



4 重新开业指南

请联系 Public Health，了解重新开业检查/批准的相关事宜：206-263-9566



沸水命令 和食品企业的详细说明

在沸水命令实施期间，所有食品企业必须采取以下措施：

如果您对操作程序有任何问题，请拨打电话 206-263-9566 与 Public Health 取得联系。

1 停止运营

- 在供水水源中发现可能有害的细菌或其他生物体时，则会发布沸水命令。
- 在撤销该命令之前，您需要停止一切餐饮服务运营。
- 在水源区域和 Department of Health（卫生部）已确定水质符合安全饮用水标准之前，不得恢复任何餐饮服务运营。

2 在沸水命令实施期间

- 禁止使用所有饮水机并丢弃所有冰块
- 在命令发布之前清洗过的任何农产品（水果、蔬菜和草本植物）必须丢弃。
- 用肥皂和温水洗手 20 秒。用干净的纸巾擦干。然后使用手部消毒液。不要裸手接触即食食品。
- 食品企业也许可以选择通过更有限的菜单进行经营，请联系 Public Health 查看您的企业是否符合资格

3 命令撤销之后

冲洗企业内的所有用水管

- 满水冲洗 5 分钟。记得要冲洗：水龙头、制冰机、饮水机、洗碗机以及所有其他使用长流水的系统。
- 对您的制冰机进行清洗和消毒。将第一批冰丢弃。
- 务必对使用自来水的饮料机进行排空和冲洗。
- 将洗碗机至少空转运行两个洗碗周期。使用适当的试纸（50 - 100 ppm 测氯试纸）对化学消毒剂进行测试，或检查仪表上的水温 (180° F)，以确保洗碗机正常运行。
- 对所有餐具和杯盘应重新进行清洗、漂洗和消毒。
- 应对长流水浸水槽进行冲洗。浸水槽在重新投入使用之前，应对其进行排空、清洗、漂洗和消毒。

4 重新开业指南

在重新开业之前，请拨打电话 206-263-9566 与 Public Health 取得联系。