

# 发生停电时需要做什么

## 所有的食品企业都必须

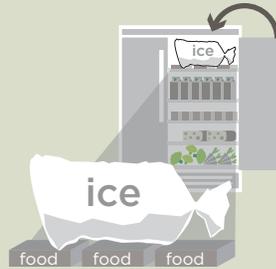
### 1 停止运营

- 这是指：不进行食品准备或不提供服务
- 记录停电时间

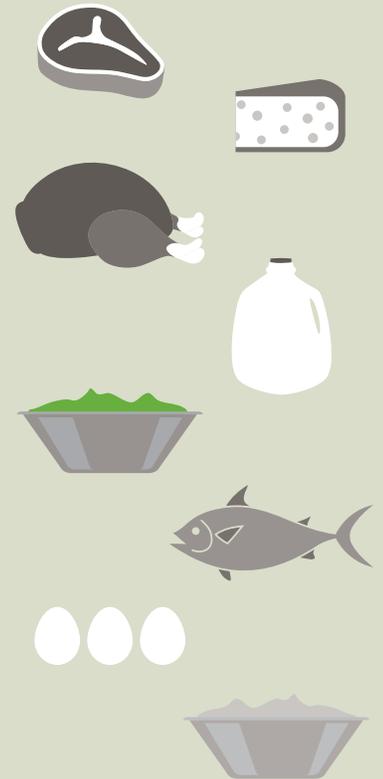


### 2 停电期间

- 检查潜在危害食品 (PHF) 的温度
  - 停电时处于或低于 41°F 之间的潜在危害食品 (PHF)：冷藏处理
  - 停电时处于 42°F - 135°F 之间的潜在危害食品 (PHF)：丢弃处理
- 将冰袋置于冷却箱/冷冻箱内
- 保持冰箱门和冷冻箱门关闭



PHF 包括：高蛋白食品（肉类、家禽、鱼类、蛋类、乳制品、奶酪）；米饭、豆类、马铃薯、面食，以及蔬菜；马铃薯/意面沙拉；奶油蛋羹/布丁，以及切开的绿叶蔬菜。



### 3 电力恢复之后

- 电力恢复后，检查冷藏情况，丢弃任何温度高于 41°F 的潜在危害食品 (PHF)，或使用下表作为指导准则来确定哪些食品可以继续安全保存或供应。如果时间不明，则丢弃。
- 检查以下设备的运行情况：
  - ✓ 冰箱/冷藏箱
  - ✓ 冷、热饮用水
  - ✓ 热食保温系统
  - ✓ 通风系统
  - ✓ 烹饪设备
- 可以保存仍为固态的冷冻食品
- 如有任何问题，并需要获得重新开业的批准，请联系 Public Health（公共卫生署）：206-263-9566

## 冷食温度和保温时间指南

时间	42° 到 45° F	46° 到 55° F	56° F 或以上
0 到 4 小时	可安全出售	立即冷却至 41° F	Reheat to 165° F
4 到 12 小时	可安全出售	立即冷却至 41° F	PHF 不能进行销售，将该食品丢弃
12 小时以上	立即冷却至 41° F	PHF 不能进行销售，将该食品丢弃	PHF 不能进行销售，将该食品丢弃

如有任何问题，并需要获得重新开业的批准，请联系 Public Health（公共卫生署）：206-263-9566

欲了解详细说明，请参阅反面页。

# 停电程序的详细说明

发生停电时，所有的食品企业都必须采取以下措施

如需获得批准或有任何问题，请致电 Public Health：206-263-9566。

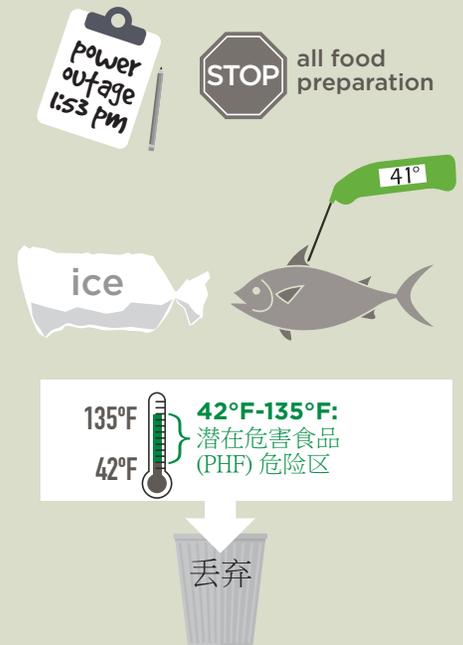
潜在危害食品 (PHF)：包括高蛋白食品（肉类、家禽、鱼类、蛋类、乳制品、奶酪）；米饭、豆类、马铃薯、面食，以及蔬菜；马铃薯/意面沙拉；奶油蛋羹/布丁；切开的绿叶蔬菜；以及其他类似食品。

## 1 停止运营

停电期间，各企业必须停业。记录停电时间。

## 2 停电期间

- 检查潜在危害食品 (PHF) 的温度
  - 停电时处于或低于 41°F 之间的潜在危害食品 (PHF)：冷藏处理
  - 停电时处于 42°F - 135°F 之间的潜在危害食品 (PHF)：丢弃处理
- 将冰袋放入冷却箱/冰箱内。干冰不应在封闭空间内使用。冰箱及冷冻箱门始终保持关闭。
- 不要将热食置于冰箱或冷冻箱内。丢弃所有停电 4 小时之后温度在 135°F 以下的 PHF。如果电力在 4 小时之内恢复，将食品重新加热至 165°F。



## 3 电力恢复之后

在食品企业重新开业之前，请遵循这些指南。

处理和丢弃 PHF - 使用干净并经消毒的数字温度计，以确定温度在 41°F 以上的 PHF。请参阅反面页的表格，了解如何处理 PHF 以及 丢弃 PHF 情形的指导准则。如果时间不明，则丢弃。 如果不确定，将食品丢弃！

冷冻食品 - 如果食品仍为固态，并且没有解冻迹象（如滴水、有污渍、有形损耗或容器损坏），则可以保留食品。否则，请将食品丢弃。

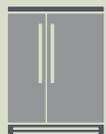
检查以下系统：



通风 - 必须在机械通风正常运行后，才能开始烹饪操作



热保温 - 热保温设备的温度保持在 135°F 或以上



制冷 - 冰箱温度保持在 41°F 或以下



水 - 从水龙头流出的热水温度最低为 100°F



## 注意安全！

切勿：在室内使用木炭、木材或煤气烹饪设备或便携式发电机！

