

接到發佈的沸水命令後需要做什麼

在供水水源中發現可能有害的細菌或其他生物體時、則會發佈沸水命令。在沸水命令實施期間、所有食品企業必須採取以下措施。

1 停止營業

- 這是指：在命令撤銷之前、停止一切餐飲服務
- 包括：烹飪、食品準備和清洗



2 在沸水命令實施期間

- 洗手
 - 用肥皂和溫水洗手 20 秒
 - 用乾淨的紙巾將手擦乾
 - 清洗後、使用洗手液
- 丟棄所有已清洗的生鮮農產品
- 致電 206-296-4774 向 Public Health (公共衛生署) 報告任何發現的疾病



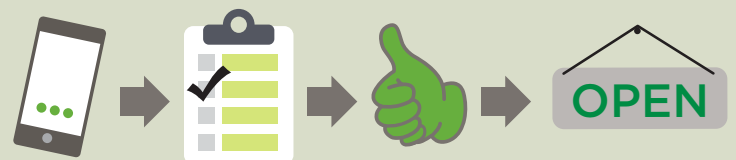
3 命令撤銷之後

- 將所有的用水管路沖洗 5 分鐘
- 對食物接觸表面和洗滌槽進行清洗、漂洗和消毒
- 清空並沖洗制冰機，對內部進行清潔和消毒；將第一批冰丟棄
- 將飲料機排空，對各管路進行清洗、漂洗和消毒
- 將洗碗機至少空轉運行兩個洗碗周期
- 對所有餐具和杯盤進行清洗、漂洗和消毒



4 重新營業指南

- 請聯系 Public Health，了解重新開業檢查/批准的相关事宜：
206-263-9566 (Seattle)
206-477-8050 (Bellevue)



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 (Seattle), 206-477-8050 (Bellevue) 与 Public Health 取得联系。

1 停止營業

- 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 在沸水命令實施期間

- 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 命令撤銷之後

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、

4 重新營業指南

在重新开业之前，请拨打电话 206-263-9566 (Seattle), 206-477-8050 (Bellevue) 与 Public Health 取得联系。