

食品服务经营机构的 火灾与食品安全

做好准备

- 制定火灾应急响应计划，包括在非工作时间应该联系哪些人。
- 对于能提供帮助的相关人员，保留其联系信息，包括
 - 地方卫生部门
 - 警察局
 - 保险公司
 - 水/火灾损害修复公司
 - 公用事业公司（电、气等）
 - 律师

受影响的经营

客户和员工的安全应该放在首位。任何规模的火灾都可能暂时导致不安全的食品服务情况。

非报告性火灾是指在食品服务场所发生的并已使用简单设备（包括湿毛巾或锅盖）扑灭的任何小规模有限空间火灾。所有其他火灾必须向监管部门报告。

有限空间火灾是指火灾范围仅限于较小的非易燃区域或单件设备，并可利用简单的灭火装置（即手提式灭火器）扑灭的火灾，且不需要大量的清理工作。在进行清理和小规模修复时，设施的未受影响部分可以继续营业。

无论火灾规模如何，如果食品、设备、器具、织品、一次性用品等在救火过程中遭到污染，则应停止经营。通常，这些火灾与使用高压灭火装置有关（例如通风罩灭火系统或专业消防部门设备）。只有在完成恢复步骤后方可恢复经营。

如果火灾对设备和/或设施结构造成了广泛损害，应立即停止经营。只有在完成恢复步骤后方可恢复经营。

被责令或者以其他方式被要求停止经营的设施，未经监管部门批准，不得重新营业。

恢复

恢复包括下列必要步骤，以确保重新开放设施，并恢复正常和安全的经营：

- 联系所有相关机构，以确定建筑结构是否安全，是否准予使用。
- 如果设施因火灾损害而需要翻新或维修，则可能需要对修复计划进行审查，并由监管部门执行重新营业检查。
- 尽快对可回收食品和不可回收食品进行分类。*有关回收的其他指南，请参阅下一页。*
- 妥善处理不可回收的食品。
- 完成设施的全面清理，对设备和器具进行清洁和消毒。
- 只有在消防部门确定结构安全后才允许重新使用。

全面清理注意事项

- 受火灾影响的所有区域都必须进行清洁和消毒。
- 必要时，必须将所有受损食品、设备、器具、织品和一次性用品搬离现场。
- 如果必须保留相关食品以取信于经销商，则必须与其他食品分开存放，并明确标记为“非卖品”。

回收：一般注意事项

如果涉及的食物数量很大，则可尝试回收这些食物供人类或动物食用。以下是特定食物处理指南：

- **瓶装饮料：**除非有塑料外包装提供保护或装在带有密封旋盖的瓶子中，否则玻璃瓶里的软饮料基本上不可回收。此外，受高温和烟雾的影响，一般认为塑料瓶里的软饮料也基本上不可回收。
- **罐装饮料：**如果内容物没有受到过热或火灾的影响，则可以回收。如有必要，必须清理饮料罐。如果饮料罐受到过热影响或被视为不可清洁，则必须销毁其内容物。
- **乳制品：**如果包装易损并存在温度要求，则不得回收乳制品，并应将其销毁。
- **糖类、糖果、面粉、谷物制品、烘焙食品、干豆、大米和其他粮食：**由于包装易损，不得准许回收该等食品。
- **装在带有金属旋盖或金属滑盖的玻璃容器内的食品：**这包括泡菜、橄榄、番茄酱、牛排酱、沙拉酱、糖浆等。由于螺纹封口的暴露，无法对这种类型的容器进行清洁或消毒，必须予以销毁。
- **冷藏及冷冻食品：**除非食物储存在完全封闭的步入式或柜式冰箱或冷库中，并且电力供应没有长时间中断，否则通常不可回收。为了保存此类食品，必须迅速将它们移至合适的存储场所。
- **农产品——生鲜或干货：**通常，不允许回收任何此类产品，且必须予以销毁。
- **罐装食品：**如果受热和受水损害较小，可以通过清洁外表面并将其移至远离火场的适当存储区域来快速回收罐装食品。
- **一次性用品：**由于静电和传递效应，运营商/监管部门必须考虑烟尘残留，包括仍放在塑料套中的一次性用品。一些运营商/监管部门可能认为，套子可以“拿掉”，而且由于物品被包裹，它们应该可以使用，但实际上，它们可能并不合适使用。

食品的处置

如果确定食物必须丢弃：

- 出于保险和监管目的，设施机构应记录食物的种类和数量、成本以及予以丢弃的原因。
- 移至指定的废弃食物存放区（远离食物制备和设备存放场所），置于有盖子的安全垃圾箱中，或其他隔离区内，以防向公众提供，或者防止对设施和其他食物造成意外污染。
 - 待丢弃的少量食物可用清洁产品（例如漂白剂）做变性处理，然后置于设施外的有盖垃圾箱内。
 - 大量食物应存放在有盖的垃圾容器内，置于安全的位置，并尽快由垃圾处理公司处置；该等食物也应进行变性处理。