



食品服务经营机构的 饮用水中断

在食品服务经营机构中，洗手、食品制备、清洗和消毒设备以及其他食品服务活动都需要充足的饮用水供应。涉及供水（包括冰）的问题尤为重要，因为水可能会成为食品或食品接触面污染的直接媒介。

食品服务经营机构无论采用公共还是私人供水服务，其饮用水供应都可能发生预期和意外中断。预期中断包括对水泵或管道进行的例行或定期维护，或者由于定量配给，每天在特定的时间内调水，这种情况不是很常见。意外中断包括管道故障、消防部门需求、供应污染或由于事故或自然灾害导致的系统故障。

供水服务中断时.....

如果供水服务中断，设施应立即通知当地卫生部门，以确定该设施的最佳行动方案。

在饮用水供应中断的情况下，当地卫生部门必须根据具体情况，决定采取哪些适当措施来保护公众健康。在确定最佳行动方案时，应考虑若干因素，包括（但不限于）：经营场所对水的依赖（例如经营场所的菜单和性质）；预计停水时间；推进应急计划；替代性饮用水源的可用性、一次性餐具、一次性厨房用具和其他资源。

只有当运营商采取了适当措施，以确保食品安全、器具和设备清洁以及员工的个人卫生，食品服务经营机构方可获准在饮用水供应中断期间继续运营。

如果设施在供水中断期间没有必要的资源来安全地维持运营，则可要求其暂时停止运营。

饮用水的临时供应

必须保护替代性水源免受污染，且必须提供足够的水来满足食品服务的运营需要。此外，用于运输或储存饮用水的水车和水箱必须以可接受的方式进行清洁、消毒和装水。

设施可通过下列方式获得临时的饮用水供应：

- 个人用量的商业瓶装水容器，
- 连接到相邻的经批准水源的管道或软管，或
- 从经批准的水源（如水罐车）灌装散装水 容器。

需要根据具体情况对供水中断进行检查，同时注意对公众健康的影响，以确定临时水源是否安全且充足。

替代程序

对食品服务经营机构的活动进行评估。当地卫生部门可考虑并批准下列替代程序：

- 冷冻食品的解冻：仅在冰箱或烹饪过程中 解冻。
- 农产品的清洗： 农产品的清洗：
 - 获取并使用预先清洗好的包装农产品；
 - 使用在供水中断之前清洗好的农产品；
 - 使用冷冻/罐装农产品；
 - 使用来自经批准的替代性水源的饮用水，清洗新鲜的农产品。
- 农产品的喷水，浸渍和浸泡：使用来自替代性水源的饮用水。

- 准备及烹制食品，包括让脱水食品复原：
 - 仅使用在供水中断前制备的食品；
 - 停止销售制备的食品；
 - 使用经批准的替代性来源（即当地熟食店）制备的食品。
- 使用来自经批准的替代性水源的水。
- 使用供水中断前制备的冰块。
- 在制备/提供饮料时，不要用冰块。
- 购买商业包装的可食用冰块。
- 制备碳酸饮料和其他冷/热饮料：
 - 用瓶装或罐装饮料替代；
 - 使用来自经批准的替代性水源的饮用水
- 员工洗手：
 - 使用来自经批准的替代性水源的饮用水；
 - 有关员工洗手的任何可接受的替代性方案，都必须满足员工频繁和有效的洗手 需求。
- 餐具、厨具、自动售货机部件、设备和表面的清洁与消毒：
 - 仅使用一次性餐具和一次性厨房用具；
 - 采用经批准的替代性水源；
 - 将相关部件拿到物资供应处清洗；
 - 对地板、垃圾桶等采用无水清洁或非饮用水清洁。
- 将分配用具存放在活水槽中。将器具插入食品，仅留把手在外。
- 使用垃圾研磨机：将厨房垃圾弃置于装有其他垃圾的适当容器内或堆肥设施内。
- 员工厕所的冲洗：
 - 使用附近经批准的现成设施；
 - 使用无水厕所（“porta-johns”）；
 - 使用非饮用水。
- 顾客用厕所及盥洗室的冲洗：
 - 关闭这些设施；
 - 用替代性水源供水；
 - 使用无水厕所（“porta-johns”）。

供水服务恢复后.....

如果在供水恢复后收到“煮沸自来水公告”，请立即联系当地卫生部门或公共供水系统，了解如何安全地遵守“煮沸自来水公告”，以及如何安全地冲洗设施的供水管线。