

餐饮服务经营机构的 污水倒流

污水倒流是指污水从餐饮服务经营机构的设备或管道设施中溢出。污水是指液体废物，其中含有以悬浮或溶解状态存在的动物或植物性物质，也可能含有溶解的化学品。清洁的废水（例如储冰桶/制冰机的排水，冷藏和空调设备的冷凝水）不视为污水。如果出现污水倒流，餐饮服务经营机构应通知当地卫生部门。

做好准备

以下措施可帮助相关设施做好准备，快速应对污水倒流的情况，并有助于最大程度地降低对设施运营的影响：

- 列出所有配备排水管的设备和固定装置。如果因排水问题而导致单个设备或组合设备无法运行，您会采取什么具体措施？
- 制定卫生间应急计划。如果卫生间无法使用，您和您的员工会去哪儿寻找可用的卫生间设施？
- 备有发生污水倒流后用于适当清洁和消毒的相关程序。
- 保留一份能提供帮助的人员的联系信息，包括：
 - 管道工/排水清洁服务
 - 专业清洁服务
 - 公用事业公司
 - 化粪池抽水服务
 - 污水系统安装商/承包商
 - 移动式厕所租赁服务
 - 当地卫生部门
 - 当地/州建筑部门

发生污水倒流时.....

设施“负责人”（PIC）负责进行初步和持续评估，以确保始终符合《俄亥俄州统一食品安全法规》的要求。

发生涉及污水倒流的紧急情况后，在确定适当的餐饮服务经营响应时，应考虑诸多因素，包括但不限于：

- 餐饮服务经营的复杂程度和范围；
- 紧急情况的持续时间；
- 对其他关键基础设施服务的影响（例如食品、设备、器具、织品、一次性用品和员工健康）；以及
- 是否存在可满足《俄亥俄州统一食品安全法规》的替代程序。

根据污水倒流的严重程度，可能需要停止运营，直到完成必要的维修和清理。

响应

如果污水持续或主动溢出，设施必须立即停止运营，并采取纠正措施来解决倒流问题。如果排水管道堵塞，运营商应联系维修公司，查找并排除阻塞，并根据需要更换所有磨损或损坏的管道。

如果现场污水处理系统出现故障，请联系当地卫生部门登记的污水运输商，从化粪池抽水，并将污水运至经批准的处置场地，直至完成适当的维修。还可能需经注册的污水处理系统安装商来实施维修。维修或安装污水系统或管道设备时，可能需要当地卫生部门的排污许可证或者当地或州管道部门的管道施工许可证。如有需要，应在受影响区域设置屏障，使公众及员工远离污水外溢区域。

在发生污水倒流的紧急情况下，可根据造成影响的严重程度，采取以下*临时*替代程序，对受影响的具体餐饮服务经营机构采取处理措施。**采取下列任何临时措施之前，必须取得当地卫生部门的批准：**

设备

如果直接连接至管道系统的设备出现排水缓慢或阻塞情况：

- 应从服务系统中移除受影响的设备/固定装置；
- 清除阻塞，或致电维修公司；
- 使用清洁剂溶液彻底清洗溢物，然后使用消毒剂溶液进行消毒；
- 确保食品运输远离受影响的区域；
- 使用经营场所内其他正常运行的设备或固定装置。

洗手池

如果经营场所内的洗手池发生排水阻塞：

- 可用经化学处理的小毛巾（湿巾）来清洁双手，*但仅适用于下列情形*：食品接触有限，所提供的食品经预先包装或以其他方式免受手的污染，不会与食品发生裸手接触，并且卫生间配备了有效的洗手设施；或者
- 可将热水放在带有水龙头的保温容器中，可以打开水龙头，用干净的温水冲洗双手。水龙头下应放置一个容器用来收集废水，这些废水必须排入运行正常的多用途/拖把水槽或厕所。提供合适的洗手液、一次性毛巾和垃圾桶。

如果不能提供适当的替代性洗手设备，则设施应停止运营，直到水槽修复为止。

卫生间

如果卫生间设施发生排水阻塞：

- 在卫生间恢复使用之前，可使用那些虽然位置不便但在工作时间内仍可供员工使用的卫生间。

如果没有其他卫生间可供使用，则设施应停止运营。

食品制备水槽

如果食品制备水槽（包括用于解冻食品、洗涤水果和蔬菜以及准备食品的所有水槽）发生排水阻塞：

- 将食品放入冰箱或在烹调过程中解冻；
- 使用不需要解冻的新鲜或冷藏食品；
- 使用不需要清洗的包装或罐装水果和蔬菜；
- 修改菜单，避开需要使用食品制备水槽的程序。

洗碗水槽/设备

如果洗碗水槽/设备（包括洗碗机、三隔间水槽和洗涤水槽）排水不畅：

- 停止清洗碗碟/器具，只使用一次性器具、餐具等；
- 在清洁设备、器具和一次性用品用完后，应停止受影响的运营；
- 如果设施无法通过使用一次性用品来继续制备和提供食品，则应停止运营。

多用途/拖把水槽

如果多用途/拖把水槽发生排水阻塞：

- 停止使用多用途/拖把水槽；
- 将拖把水倒入运行正常的厕所；
- 如果物理设施无法保持卫生状态，应停止运营。

恢复

恢复涉及设施重新营业和恢复正常安全运营的必要步骤。被责令或者以其他方式被要求停止运营的食品服务经营机构，未经当地卫生部门批准，不得重新营业。

个人健康与安全

建议参与清洁工作的员工采取以下措施：

- 戴上护目用具；
- 穿戴可在除污清洁结束后清洗和消毒的橡胶手套和靴子；
- 穿上防护服，例如工装服；
- 在未脱下鞋子和防护服的情况下，不得在受影响区域与设施的其他区域之间行走；
- 按照标签要求处理清洁过程中使用的洗涤剂、杀菌剂、消毒剂和其他化学品；
- 在处理受污染的物料后，以及在参与食品制备活动（处理无包装的食品，使用清洁的设备/器具、无包装的一次性用品等）之前，应立即洗手；
- 在设备齐全的盥洗室，使用清洁剂清洁双手和手臂的外露部分，对涂满泡沫的双手和手臂表面用力搓擦至少 20 秒，并用干净的温水彻底冲洗；
- 用一次性纸巾擦干双手；并且
- 让清洁人员在使用后对盥洗室的水龙头和其他部分进行清洁和消毒，以防止任何污染转移至食品服务人员。

一般清洁

应完成对设施状况的评估，以确定设施工作人员是否能够对所有受影响区域进行充分清洁和消毒，或应采用具有餐饮服务行业清洁和消毒专业知识的专业清洁服务。

- 清除所有残余污水。
- 清除所有潮湿的材料。丢弃所有无法有效清洁和消毒的材料。
- 必要时，应拆除并更换所有受损且无法修复的地板、墙壁、家具和地毯。
 - 地毯应该移除或用蒸汽清洁。
- 受影响的墙壁、地板和设备表面必须用水和肥皂进行清洗、冲洗和消毒。
 - 使用清洁剂溶液清洁地板、设备和其他受影响的区域，然后用清水冲洗。
 - 根据标签上的消毒说明，对地板和任何受影响的区域进行消毒。
 - 清洗或丢弃拖把头以及其他接触污水的清洁工具。
- 让受影响的区域风干。
- 任何与污水接触的食品设备或器具都必须进行清洁和消毒，然后进行适当的清洗、冲洗和消毒。
 - 必要时，务必丢弃并更换那些无法彻底清洁和消毒或受损且无法修复的器具和设备。

织品、一次性用品

对因污水倒流而受到污染的织品进行适当清洗，以去除污物，或者予以丢弃。已经接触污水的一次性用品必须丢弃。

- 清洗所有与污水接触的织品或制服。
 - 应与其他织品分开清洗。
 - 使用洗涤剂、漂白剂和热水来清洗织品。
- 用机械干燥器烘干洗净的织品。

重新营业

如果餐饮服务经营机构已暂时关闭，则应在重新开放之前联系当地卫生部门，以确定是否符合要求。

一般食品回收评估

污水会造成食品不安全而不能食用，特别是在包装受到污染后。与污水接触的食品不得供应或销售，应予以丢弃。

食品处置

如果确定必须丢弃食品，则应将食品储存在指定用于储存废弃食品的区域（与食品制备和设备储存区域分开），并置于有盖子的安全垃圾箱内或其他隔离区域，以防向公众提供，或者防止对设施和其他食品造成意外污染。

如果食品必须保留到经销商进行确认以获补助，则必须单独存放，并明确标记为“非卖品”。

丢弃的易腐食品可置于冷藏空间，但应与其他食品分开存放，并保留至食品供应商/分销商进行记录。

待丢弃的少量食品可用清洁产品（例如漂白剂）做变性处理，然后置于设施外的有盖垃圾箱内。

大量食品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移走。

所有食品垃圾都要按照州和地方法规进行处理。

在由私人或承运商将食品运往垃圾填埋场之前，应与垃圾填埋场联络，以确保垃圾的接收。