



# 餐饮服务经营机构 供电中断

## 评估

如果餐饮服务经营机构的电力服务中断，则应在采取适当的应对措施之前评估多种因素，包括但不限于：

- 餐饮服务经营的复杂程度和范围；
- 电力服务中断的持续时间；
- 对关键基础设施和服务的影响（例如：制冷设备）；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。

## 应对

在电力供应长时间中断期间，可考虑采用下列临时替代程序，对受影响的具体餐饮服务经营机构采取处理措施：

- 冷食品存放：冷藏设备无法使用。
  - 替代程序：
    - 冷藏/冷冻设备的门保持关闭。
    - 注意停电的起始时间。有关时间/温度安全控制（TCS）食品处理的信息，请参阅本文件第 3-4 页的食品清单，并适当丢弃食品。
    - 将 TCS 食品置于商业制备的冰块或干冰中（使用干冰时应戴隔热手套并小心操作，并在进入相关区域前进行通风）。
    - 如果无法保持食品箱内的安全温度，则应将箱中的食品转移到步入式冷冻室、冰柜或冷藏车中。
    - 不要把热食放入冷藏设备中。
- 通风：无法使用机械通风装置来清除烟尘、蒸汽、冷凝水和烟气。
  - 替代程序：
    - 停止所有烹饪操作。
- 照明：缺乏用于确保个人安全、食品制备、食品处理、清洁设备/器具和清洁场所的人工照明。
  - 替代程序：
    - 仅限在白天操作。仅允许那些可在自然光下安全进行的操作。
    - 在防火规范允许的情况下，使用其他电源（如电池供电的提灯、手电筒等）提供充足的照明。仅允许那些在采用替代照明时能安全操作的程序。
- 烹饪设备：烹饪设备不可用。
  - 替代程序：
    - 评估熟食的时间和温度，以确定是否应丢弃。丢弃那些处于烹饪或重新加热过程但没有达到最终安全温度的 TCS 食品。
    - 停止烹饪操作。
- 热食品存放：TCS 食品的保温设备无法使用。
  - 替代程序：
    - 注意停电的起始时间。所有 TCS 食品在离开温度控制环境（低于 135°F）4 小时后应予以丢弃。
    - 使用“罐装热源”等替代性热源，且每小时监测一次温度。
  - 注意：如果供电在 4 小时内恢复，应立即将食品重新加热至 165°F。
- 洗碗设备：用于清洗和消毒餐具和器具的机械设备无法使用。
  - 替代程序：
    - 如果还有热水，请在三隔间水槽中清洗、冲洗和消毒器具。
    - 使用一次性器具和餐具。
    - 停止那些会弄脏器具和餐具的操作。

- 水：机构的水井不再供水。
  - 替代程序：
    - 参见“供水服务中断”程序。
- 污水处理：污水喷射泵或其他电气设备不再运转。
  - 替代程序：
    - 停止所有操作。联系当地卫生部门寻求其他方案。
- 电热水器：没有热水。
  - 替代程序：
    - 操作仅限于提供不需要制备、洗手或清洗器具的食品，例如预包装食品。
    - 停止所有操作，直至恢复供电。

## 恢复

恢复涉及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。**

如果断电期间人员已撤离，则在人员返回后，冷藏设备才可能充分运转，并且食品才可能处于适当温度。然而，**如果无法验证停电的持续时间和食品的最高温度，则必须丢弃所有 TCS 食品。即使 TCS 食品的气味和外观正常，也仍可能受到了污染。**

**在供电恢复后，恢复正常运行所需考虑的关键领域：**

- 电力、饮用水和/或燃气服务已完全恢复。
- 所有断路器已根据需要重新进行适当设置。
- 所有设备和设施均已正常运行，包括：照明、制冷（恢复 41°F 或以下的工作温度）、保温、通风、供水、排污泵、热水器、卫生间设施、洗碗机和洗手设施。
- 在恢复食品处理活动之前，对食品接触面、设备和器具进行清洁和消毒。这包括制冰机里的储冰桶，其中冰块已在停电期间融化。
- 冲洗所有的水管、更换过滤器等。

**食品的处理：**丢弃少量食品可以采用变性处理（例如用漂白剂、清洁剂或其他清洁产品使其不可食用），或销毁后放入室外的待清除垃圾桶内。如需丢弃大量食品，食品服务经营机构应联系处理公司，以便立即将食品送往持牌的垃圾填埋场或食品回收机构。

## 冷藏食品

肉类、家禽、海鲜	40°F 以上 > 2 小时
生的或剩余的熟肉、家禽、鱼或海鲜； 豆制肉类替代品	丢弃
解冻的肉类或家禽	丢弃
沙拉：肉类、金枪鱼、虾、鸡肉或鸡蛋沙拉	丢弃
肉汁、馅料、肉汤	丢弃
午餐肉、热狗、培根、香肠、牛肉干	丢弃
比萨 – 带有任何馅料	丢弃
标有“冷藏”字样的罐装火腿	丢弃
已开封的肉类和鱼类罐头	丢弃
砂锅菜、汤类、炖菜	丢弃
奶酪	40°F 以上 > 2 小时
软奶酪：青纹奶酪、罗克福干酪、布里奶酪、卡蒙贝尔奶酪、茅屋奶酪、奶油、埃德姆干酪、蒙特里杰克干酪、欧芝拏奶酪、莫札瑞拉奶酪、芒斯特乳酪、纽夏特奶酪、墨西哥奶酪	丢弃
硬奶酪：切达干酪、科尔比干酪、瑞士干酪、帕尔马干酪、普罗沃罗干酪、罗曼诺干酪	安全
加工过的奶酪	安全
切碎的奶酪	丢弃
低脂奶酪	丢弃
搓碎的帕尔马干酪、罗马诺干酪，或二者组合（罐装或瓶装）	安全
乳制品	40°F 以上 > 2 小时
牛奶、奶油、酸奶油、酪乳、淡奶、酸奶、蛋酒、豆浆	丢弃
黄油、人造黄油	Safe
已开封的婴儿配方奶粉	丢弃
鸡蛋	40°F 以上 > 2 小时
新鲜鸡蛋、带壳水煮蛋、鸡蛋菜、蛋制品	丢弃
蛋奶沙司和布丁、乳蛋饼	丢弃
水果	40°F 以上 > 2 小时
切好的新鲜水果	丢弃
已开封的果汁	安全
已开封的水果罐头	安全
新鲜水果、椰子、葡萄干、干果、蜜饯、红枣	安全

蔬菜	40°F 以上 > 2 小时
新鲜蘑菇、香草、香料	安全
预切、预洗和包装好的绿叶蔬菜	丢弃
生蔬菜	安全
熟蔬菜；豆腐	丢弃
已开封的蔬菜汁	丢弃
烤土豆	丢弃
购买的油浸蒜	丢弃
土豆沙拉	丢弃
砂锅菜、汤类、炖菜	丢弃
沙司、抹酱、果酱	40°F 以上 > 2 小时
已开封的蛋黄酱、鞑靼沙司、辣根	如果温度 50°F 以上 > 8 小时，丢弃。
花生酱	安全
果冻、调味料、塔可酱、芥末、番茄酱、橄榄、泡菜	安全
伍斯特郡酱、大豆、烧烤、海鲜酱	安全
鱼露、耗油	丢弃
已开封的醋基调味料	安全
已开封的乳状调味料	丢弃
已开罐的意大利面酱	丢弃
面包、蛋糕、饼干、意大利面	40°F 以上 > 2 小时
面包、面包卷、蛋糕、松饼、速食面包、玉米饼	安全
冰箱饼干、面包卷、饼干面团	丢弃
熟的意大利面、米饭、土豆	丢弃
加蛋黄酱或醋汁的意大利面沙拉	丢弃
新鲜的意大利面	丢弃
芝士蛋糕	丢弃
早餐食品 – 华夫饼、煎饼、百吉饼	安全
馅饼、糕点	40°F 以上 > 2 小时
奶油夹心糕点	丢弃
馅饼：奶酪夹心蛋奶沙司或戚风；乳蛋饼	丢弃
馅饼、水果	安全

来源：[www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov)

## 冷冻食品

食品	仍含有冰晶， 感觉像冷藏了一样冰冷	已解冻。温度保持在 40°F 以上 并超过 2 小时
<b>肉类、家禽、海鲜</b>		
牛肉、小牛肉、羊肉、猪肉和碎肉	重新冷冻	丢弃
家禽和绞碎的禽肉	重新冷冻	丢弃
各种肉类（肝，肾，心脏，猪肠）	重新冷冻	丢弃
砂锅菜、炖菜、汤类	重新冷冻	丢弃
鱼类、贝类、裹面包屑海鲜产品	重新冷冻。但质地和味道会有所损失。	丢弃
<b>乳制品</b>		
牛奶	重新冷冻。质地可能会有所损失。	丢弃
鸡蛋（去壳）和蛋制品	重新冷冻	丢弃
冰淇淋、冷冻酸奶	丢弃	丢弃
软奶酪和半软奶酪	重新冷冻。质地可能会有所损失。	丢弃
硬奶酪	重新冷冻	重新冷冻
切碎的奶酪	重新冷冻	丢弃
含有牛奶、奶油、鸡蛋、软奶酪的砂锅菜	重新冷冻	丢弃
芝士蛋糕	重新冷冻	丢弃
<b>水果</b>		
自制或购买的包装食品	重新冷冻。质地和味道会有所变化。	重新冷冻。如有发霉、发酵或发粘的情况，应予以丢弃。
果汁	重新冷冻	重新冷冻。如有发霉、发酵或发粘的情况，应予以丢弃。
<b>蔬菜</b>		
自制或购买的已包装或经沸水焯的蔬菜	重新冷冻。会有些质地和味道损失。	如果温度在 40°F 以上超过 6 小时，应予以丢弃。
果汁	重新冷冻	如果温度在 40°F 以上超过 6 小时，应予以丢弃。
<b>面包、糕点</b>		
面包、面包卷、松饼、蛋糕（无奶油夹心）	重新冷冻	重新冷冻
带奶油或奶酪夹心的糕点、馅饼和蛋糕	重新冷冻	丢弃
馅饼皮、购买和自制的面包面团	重新冷冻。会出现一些品质损失。	重新冷冻。会有较大品质损失
<b>其他</b>		
砂锅菜 – 以意大利面和米饭为基础食材	重新冷冻	丢弃
面粉、玉米粉、坚果	重新冷冻	重新冷冻
早餐食品 – 华夫饼、煎饼、百吉饼	重新冷冻	重新冷冻
冷冻食品、主菜、特色食品（比萨、香肠和饼干、肉馅馅饼、方便食品）	重新冷冻	丢弃

来源：[www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov)