

恢复供电检查单：

- 丢弃您不能 **100%** 确定安全的任何食品。对所丢弃的食品进行备案，以向保险公司索赔。
- 根据此手册中的原则，丢弃任何可疑的食品。仔细检查保存条件。若您不确定停电持续时间，请丢弃潜在危害性食品。
- 若您在现场有供水，请确保供水安全。若您拥有加装氯化系统的井，请确保该系统在运行；氯化设备可能需要投氯。检查余氯，以确保供水系统正常运行。
- 对在停电时不工作的设施和任何设备进行清洁和消毒。请确保采取了所有的清洁和消毒步骤！
- 对制冰机进行清洁和消毒。在水源安全之前，请勿重新连接制冰机。
- 请确保您已做好开店准备。趁教训还记忆犹新，赶紧制定出下一次停电的计划。就新程序对员工进行培训。
- 若您对场所是否已准备好重新开始营业有任何疑问，请咨询当地的卫生署。



纽约州卫生署

欲了解更多信息，请咨询当地的卫生署

当发生停电的时候



食品经营者指南



停电可能会：

- 损害您的业务
- 造成库存损失
- 影响正常营业
- 为顾客带来健康问题

若停电持续很久，请按照以下原则保存或丢弃食品。

在许多食品中，细菌会在温度超过 41°F/5°C 时快速繁殖，这可能会导致顾客生病。这些可能会致病的食品若未在 41°F/5°C 下保存，即可视为潜在危害性食品。

潜在危害性食品

- 猪肉、禽肉、海鲜
- 冷盘、热狗
- 鸡蛋
- 奶油、酸奶油、酸奶、牛奶
- 软冻、布丁
- 软奶酪、碎奶酪、低脂奶酪
- 熟蔬菜、熟土豆、土豆沙拉
- 切好的新鲜水果
- 煮熟的面食、米饭、意面沙拉
- 砂锅菜
- 未烤的曲奇和面包面团
- 肉汁
- 奶油沙拉酱、鱼酱、海鲜酱、打开的意面酱
- 蒜油

这些潜在危害性食品若未在适当温度下保存，则必须丢弃。请参见以下表格，了解有关所使用冷藏食品、冷冻食品以及热食品的保存信息。

“安全”食品

有些食品即使在高于 41°F/5°C 的温度下保存，也可安全使用或销售。这些食品包括：

安全食品
<ul style="list-style-type: none">• 面包、面包卷、蛋糕、松饼、百吉饼、薄煎饼、华夫饼• 包装紧密的硬奶酪和加工奶酪、打碎的帕尔马奶酪以及罗马诺奶酪• 新鲜蔬菜• 未切开的新鲜水果• 花生酱、果酱和果冻• 调味品、芥末、番茄酱、橄榄油• 人造黄油• 墨西哥玉米卷饼、烤肉和酱油• 含醋的沙拉酱• 香草、香料

制冰机、咖啡机等：

- 若您在现场有供水，或已获悉公共供水不安全，请将您的制冰机和其他电器与直供水管断开，以防止受到未处理水源的潜在污染。
- 使用现有的冰块来冷冻食品。
- 请勿在制冰机中保存食品或饮料。食品残渣极易弄脏制冰机。请将冰块移到冷却器或其他容器中。

食品温度检查单

使用的热食品：

热食品温度		
温度高于 135°F/57°C	135°F - 120°F/ 57°C - 49°C	120°F/49°C 及以下
可以使用 或销售	2 个小时 内冷却至 70°F/21°C， 然后在 4 个 小时内冷却 至 41°F/5°C 以下，或直 接丢弃	请勿使用 丢弃

- 若发生停电，立即停止准备食品。
- 将已经在使用的热食品的温度保持在 135°F/57°C 以上。
- 请勿将热食品保存在未运行的冷藏室中。此时，热食品在冷藏室中不会冷却，其温度反而会变得更高。请使用冰块或其他方式冷却。

冷藏食品：

冷藏食品温度		
低于 41°F/5°C	高于 41°F/ 5°C (少于 2 个小时)	高于 41°F/ 5°C (超过 2 个小时或时间 未知)
可以使用 或销售	2 个小时 内冷却至 41°F/5°C 以下	丢弃潜在危 害性食品

- 尽量减少冰箱门的开关次数。每次打开冰箱门后，冷藏室的温度都会升高。
- 将冰块或可多次使用的冰袋放在食品旁边。
- 不要让冰融化的死水积聚，因为这可能会对健康造成危害。排干冰融化的死水。
- 干冰需要特别的处理预防措施。请参见我们的“使用干冰”说明书。

冷冻食品：

冷冻食品温度		
已解冻， 带冰晶	已完全解 冻，低于 41°F/5°C	已解冻， 高于 41°F/5°C
可以使用 或销售	可以立即 使用	请勿使用 丢弃
可以再次 冷冻	不可再次 冷冻	

- 保持冰箱门关闭。食品在未开启冰箱门的情况下可安全保存一天。
- 使用干冰可更长久地保存冷冻食品（请参见“使用干冰”说明书，了解特别提示）。
- 重新冷冻已部分解冻的食品可能会影响食品的组织 and 品质。



经常检查食品温度。
如怀疑食品存在安全问题，务必将其丢弃！