

# 發生停電時需要做什麼



發生停電時、所有的食品企業都必須

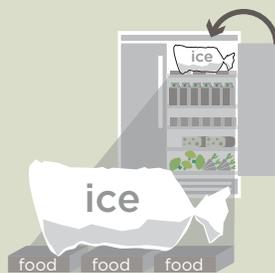
## 1 停止營業

- 這是指：不進行食品準備或不提供服務
- 記錄停電時間



## 2 停電期間

- 檢查PHF的溫度
  - 41F 或以下的 PHF 於停電時：保持低溫
  - 42F -135F 之間的 PHF 於停電時：丟棄
- 放置冰袋於冰箱/冷凍箱中
- 保持冰箱和冷凍箱門關閉



## 3 電力恢復之後

- 當電力恢復、確認冷藏狀態並且丟棄所有溫度在 41°F 以上的PHF、或使用下列表格作為指導準則來確定哪些食品可以繼續安全保存或供應。如果時間不明、則丟棄。
- 檢查下列設備的運轉情況：
  - ✓ 冰箱/冷凍箱
  - ✓ 冷、熱飲用水
  - ✓ 熱食保溫系統
  - ✓ 通風系統
  - ✓ 烹飪設備
- 可以保存仍為固態的冷凍食品

PHF 包括：高蛋白食品（肉類、家禽、魚類、蛋類、乳製品、奶酪）；米飯、豆類、馬鈴薯、麵食、蔬菜；馬鈴薯/義麵沙拉；卡士達/布丁及綠葉蔬菜



## 冷食溫度和保溫時間指南

時間	42° 到 45° F	46° 到 55° F	56° F 或以上
0 到 4 小時	可安全出售	立即冷卻至 41° F	重新加熱至 165° F
4 到 12 小時	可安全出售	立即冷卻至 41° F	PHF 不能進行銷售、將該食品丟棄
12 小時以上	立即冷卻至 41° F	PHF 不能進行銷售、將該食品丟棄	PHF 不能進行銷售、將該食品丟棄

如有任何問題、並需要獲得重新營業的批准、請聯絡 Public Health（公共衛生署）：206-263-9566

欲瞭解詳細說明、請參閱反面頁。

# 停電程序的詳細說明

發生停電時、所有的食品企業都必須採取以下措施

如需獲得批准或有任何問題、請致電 Public Health：206-263-9566。

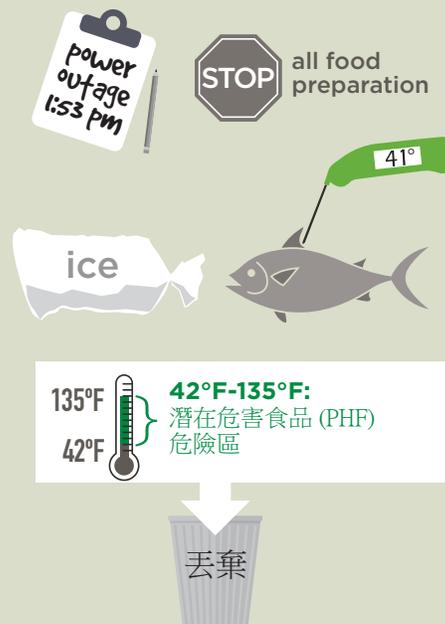
潛在危害食品 (PHF)：包括高蛋白食品（肉類、家禽、魚類、蛋類、乳製品、奶酪）；米飯、豆類、馬鈴薯、麵食、蔬菜；馬鈴薯/義麵沙拉；卡士達/布丁；綠葉蔬菜及其他類似食品。

## 1 停止營業

停電期間、各企業必須停業。記錄停電時間。

## 2 停電期間

- 檢查PHF的溫度
  - 41F 或以下的 PHF 於停電時：保持低溫
  - 42F -135F 之間的 PHF 於停電時：丟棄
- 放置冰袋於冰箱/冷凍箱中。乾冰不應在封閉空間內使用。冰箱和冷凍箱門應始終保持關閉。
- 不要將熱食置於冰箱或冷凍箱內。丟棄所有停電 4 小時之後溫度在 135°F 以下的 PHF。如果電力在 4 小時之內恢復，將食品重新加熱至 165°F。



## 3 電力恢復之後

在食品企業重新營業之前、請遵循這些指南。

處理與丟棄 PHF - 使用乾淨並經消毒的數字溫度計、以確定溫度在 41°F 以上的 PHF。請參閱反面頁的表格、瞭解 如何處理 PHF 以及丟棄 PHF 情形的指導準則。如果時間不明、則丟棄。如果不確定、也丟棄！

冷凍食品 - 如果食品仍為固態、並且沒有解凍跡象（如滴水、有污漬、有形損耗或容器損壞）、則可以保留食品。否則、請將食品丟棄。

檢查以下系統：



通風 - 必須在機械通風正常運轉後、才能開始烹飪操作



熱保溫 - 熱保溫設備的溫度保持在 135°F 或以上



製冷 - 冰箱溫度保持在 41°F 或以下



水 - 從水龍頭流出的熱水溫度最少為 100°F



### 注意安全！

切勿：在室內使用木炭、木材或煤氣烹飪設備或便攜式發電機！

