



## 食品設施的污水/洪水倒灌準則

我們擬定這份準則，是為了協助食品經營者在商業廚房中發生污水和/或洪水倒灌時進行應對。這份準則並未涵蓋所有本地與州政府的要求，但意圖提供這些情況下應該怎麼做的摘要說明。有關額外的食品安全措施，請參考加州零售食品法規 (California Retail Food Code, CRFC) 2023 年版。

### 第一步！

請決定：繼續營業還是關閉店鋪？

- 繼續營業 - 如果洪水或污水倒灌 (中水) 可以受到控制，沒有形成對健康和安全的急迫風險，而且問題可以迅速解決 (例如地板排水口沒有完全溢出或排水緩慢，或是拖把水槽排水緩慢但水面並未滿到水槽邊緣等)。
- 關閉 - 如果任何儲存、準備和盛放食物的區域有受到污染的危險，就會造成對健康和安全的急迫風險 (例如油脂截留槽溢出、未淨化污水流出物溢出等)。

備註：洪水和污水中可能含有腐壞的食物、糞便、化學物質和致病微生物，會污染營運設施，而且容易造成食源性的疾病。如果洪水或污水倒灌無法立即受到控制和清除，就應該關閉設施，直到收到進一步的通知為止。

尋求協助：

如果設施曾在洪水期間淹水：

- 致電城市建築檢查員 (判定結構是否安全)。
- 致電公用事業公司 (確認瓦斯、電力和電話是否安全)。
- 致電污水抽取承包商 (如果洪水淹到化糞池)。
- 致電水井承包商 (消毒受污染的井水)。
- 致電您的財產保險公司 (提出可能的索賠)。
- 致電當地的衛生部門 (詢問回應和清理的建議)。

如果污水曾經倒灌：

- 致電有執照的水管工，清除排水管線中的堵塞。
- 如果化糞池滿溢，請致電污水抽取承包商。
- 致電當地的衛生部門 (詢問回應和清理的建議)。

## 食品安全因素

請丟棄所有曾經直接接觸到洪水或污水的食物，以及任何無法清洗和消毒的物品。只要有疑慮，通通丟出去！

### 丟棄：

- 以透氣紙張、塑膠或玻璃紙包裝，並且被浸濕的食物 (例如盒裝或袋裝麵粉、穀片、即食調理粉、米和鹽)。
- 受到暴露的散裝食品、生鮮農產品、肉類、家禽、魚類和蛋。
- 以螺紋瓶蓋、軟木塞、鋸齒狀瓶蓋、蓋子或拉環封口，而且曾經浸濕的容器 (例如番茄醬、淋醬、牛奶、美乃滋、醬料和飲料)。
- 生鏽、有坑洞、凹陷、脹起或洩漏的罐頭食品。
- 曾處於超過 41°F 溫度下達四小時以上的冷藏或冷凍食品，和曾處於低於 135°F 溫度下達四小時以上的熱食。
- 受到污染的一次性使用物品。

### 救回：

- 所有未暴露於洪水或污水中的食物
- 未受損而且經過消毒的罐頭食品
  1. 去除標籤紙
  2. 以肥皂和水清洗，然後沖洗乾淨
  3. 使用消毒劑溶液進行消毒，然後風乾
  4. 使用永久性馬克筆重新標示。

請查看下文中有關丟棄/救回的準則。

## 復原

在建築物內部發生洪水或污水倒灌之後，請諮詢專業的公司尋求清潔服務。如果餐廳員工亦參與清理工作，下列準則對於保護他們的安全和健康非常重要。

- 處理受到洪水或污水污染的物品時，請穿戴護目鏡、橡膠鞋和手套，以及保護性的外衣 (連身工作服或長袖上衣和長褲)。
- 如果發現霉菌滋生，請配戴尺寸合適並經過 NIOSH 指定的 N-95 過濾口罩。
- 請勿穿著防護手套、鞋子和衣物，在受污染區域和機構的其他區域之間來回走動。
- 在受污染區域工作之後，請徹底清洗雙手。

### 一般清潔 - 堅硬、無孔洞的表面 (地板、牆壁、設備)

- 去除所有的污水、泥巴、淤泥或其他固體，然後去除過多的水分。
- 使用硬毛刷子、水、清潔劑和消毒劑刷洗地面，然後以清水沖洗。重複清洗和消毒步驟，以防止霉菌滋生。

- 使用風扇、暖氣、空調或除濕機，以輔助進行乾燥程序。
- 使用熱水和清潔劑，清潔所有堅硬的表面 (設備、製冰機、櫃臺和家具)，再用水沖洗；然後使用消毒溶液進行消毒。

### 清洗或丟棄 - 布巾、拖把、衣物 (在事件中或清潔時受到污染)

- 在清潔劑和熱水中，清洗所有受到污染的物品，例如清理時使用的布巾和衣物。
- 清洗或丟棄接觸過洪水和污水的拖把與任何清潔輔助用品。

### 丟棄 - 透氣、柔軟、會吸水和其他無法清潔的物品

- 丟棄所有受損的食品設備、餐具器皿和布巾。
- 丟棄所有柔軟、多孔的材質品，因為它們無法清潔，例如：
  - 受到污染的石膏板、絕緣板和鑲嵌板。
  - 受到污染的家飾、地毯、枕頭、壁紙和紙張。
  - 受到污染的書籍、文件和菜單。
- 丟棄任何無法有效消毒的暴露物品 (例如烤麵包機)。

## 準備好重新開業了嗎？

請撥打 (650) 372-6200 致電環境健康服務部，進行開業前的檢查。

## 實用提示

請使用寫著**CAUTION**的警示帶，分隔小塊的洪水或污水倒灌區域，避免顧客和員工經過、接觸或散佈污染。

## 消毒溶液

在每加侖的水中，加入 1 湯匙的家用漂白劑 (無添加物)。

## 丟棄和救回準則

丟棄	救回
<p>被水、污水、煙霧、煙塵或化學藥劑污染或接觸到的任何食物或盛裝物品。其中包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 易腐爛的生鮮食品 - 農產品、肉類、家禽、魚類、乳製品和蛋。</li> <li>• 已經打開的容器和包裝。</li> <li>• 頂端以易撕膜、蠟、紙板、軟木塞和螺紋瓶蓋封口，或使用石蠟密封的脆弱容器，例如玻璃或塑膠容器盛裝的番茄醬、淋醬、牛奶、辣根醬、美乃滋、汽水、啤酒、醬料等。</li> <li>• 柔軟、透氣的包裝 - 放在紙箱、紙張、鋁箔、塑膠和玻璃紙中的食物，例如盒裝或袋裝的食物、穀片、麵粉、砂糖、米、鹽等。</li> <li>• 乾燥食品，例如香料、調味料和萃取物、麵粉、砂糖和其他裝在罐子裡的主食。</li> <li>• 一次性盛裝物品 - 盤子、杯子、餐具、蓋子等。</li> </ul>	<p>存放在密封的後補式冷庫或櫥櫃式冷凍櫃 (沒有任何水、煙霧、煙塵或化學藥劑能夠滲入) 之中，且環境溫度維持在 <b>41°F</b> 以下的冷凍食品。</p>
<p>下列情況下，罐頭和瓶裝物品應該丟棄：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 已燒焦或接近燃燒熱源。</li> <li>• 出現了生鏽、坑洞、凹陷、脹起或洩漏。</li> </ul>	<p>沒有受到加熱或泡水損壞，而且沒有凹陷、膨脹、漏出或生鏽，經過消毒的未受損罐頭和瓶子。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 去除標籤紙</li> <li>• 以肥皂和水清洗，然後沖洗乾淨</li> <li>• 使用消毒劑溶液進行消毒，然後風乾</li> <li>• 使用永久性馬克筆重新標示</li> </ul>
<p>下列情況下，冷藏或冷凍食品必須丟棄：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 接觸到過污水、水、煙霧、煙塵或化學藥劑滲漏。</li> <li>• 在超過 <b>41°F</b> 下放置四個小時以上。</li> <li>• 冰凍後已解凍四個小時以上。品質發生改變，或是外觀、顏色或氣味異常</li> </ul>	<p>如果火災、洪水或污水倒灌得到有效控制：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 沒有受到煙霧、煙塵、水、高溫、滅火化學藥劑、洪水或污水倒灌影響的區域中的食物，可以回收使用。</li> <li>• 請向您當地的衛生檢查員尋求建議。</li> </ul>
<p>潛在危險食品 (Potentially Hazardous Food, PHF) 如果在「溫度危險區」(41°F – 135°F) 之下放置超過 4 小時，就必須丟棄。PHF 包括：</p>	<p>非 PHF 可以存放在室溫下，不過品質可能會劣化，這些食品包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 麵包、圓麵包、瑪芬、乾燥的蛋糕</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 肉類和肉類菜餚</li> <li>• 葷素混合菜餚 - 湯、燉煮菜餚、法式沙鍋料理，或含有肉類、義大利麵、米飯、蛋或起司的類似菜餚。</li> <li>• 蛋和乳製品</li> <li>• 柔軟的起司，例如奶油起司、瑞可塔起司 (ricotta)、布里起司 (brie) 等。</li> <li>• 甜點 - 含有卡士達醬、起司、戚風蛋糕、蛋白霜或南瓜的派、蛋糕和糕點</li> <li>• 切開的瓜和烹調過的蔬菜 - 西瓜、洋香瓜或哈密瓜、煮熟的豌豆、玉米或豆類</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 固體的牛油或人造奶油</li> <li>• 硬質起司 - 切達起司 (cheddar)、帕馬森起司 (parmesan) 等</li> <li>• 新鮮、未切開的水果和蔬菜</li> <li>• 水果或蔬菜汁、水果乾、水果派</li> <li>• 罐頭食品</li> <li>• 乾燥的食品 - 麵粉、麵條、米等</li> <li>• 含糖量高的食品 - 蜂蜜、果凍</li> <li>• 以酸為基礎的調味料 - 番茄醬、芥末醬</li> </ul>
<p>如果停電超過一小時，未完全煮熟的食物必須丟棄。</p>	<p>如果停電時間不滿一小時，未完全煮熟的食物可以迅速重新加熱到 165°F。只要有疑慮，通通丟出去！</p>

## 食物以外：丟棄

丟棄任何無法有效清潔和消毒的暴露物質，包括烤麵包機和其他食品設備、布巾、家飾、地毯等。如需丟棄電氣用品，請聯絡您當地的廢棄物處理公司。

欲了解更多資訊，請聯絡環境健康服務部，電話 (650) 372-6200，或瀏覽網站：  
[www.smchealth.org/food](http://www.smchealth.org/food)