



短暫停電時食品設施的應對準則

由於各種原因，加州可能會發生無規律的計畫中和計畫外停電。為了保護消費者不受到不安全的食物危害，以及將產品損失降到最低，在停電之前、之中和剛結束之後，必須做出適當的決策。環境健康服務部 (Environmental Health Services, EHS) 建議食品零售商制訂計劃，並且在需求發生之前先取得適當的緊急物資。

應當引起關注的食品即為有潛在危險的食品 (Potentially Hazardous Foods, PHF)。一般來說，PHF是潮濕而容易腐壞的食物，這些食物處於溫度危險區 (41°F至135°F) 的時候，最容易導致細菌在其中或之上滋生。

如果停電時間在2個小時以內，對於停電開始時存放在安全條件下的食品來說，不會視為危害。

第一步！

- 寫下停電發生的時間。
 - 您的食品安全「計時器」從停電的那一刻開始計算。
 - 正在烹調過程中，但是尚未達到最終烹調溫度的食品，應該要丟棄。
- 下列情況下，請關閉設施：
 - 沒有熱水或水壓不足
 - 沒有辦法妥善地清洗、沖洗和消毒餐具器皿
 - 與瓦斯或固體燃料加熱設備一起使用的通風罩和輔助供氣系統無法正常運作 (危險：有毒煙霧可能會造成受傷或死亡)
 - 食品準備區域的照明不足，而無法安全地準備食物、清潔和消毒與食品接觸的表面
 - 出現不安全的食品溫度 (請參閱下表)

- 可以讓食物保持安全數個小時的做法

低溫的潛在危險食品	高溫的潛在危險食品
<ul style="list-style-type: none"> ○ 使冰箱和冷凍庫的門盡量保持關閉 ○ 如果可行的話，將包裝的低溫食品放置在一起，以減緩溫度上升 ○ 將開放式的冷凍冷藏食品展示櫃遮蓋起來，尤其是直立式展示櫃 ○ 注意：使用乾冰可能會造成CO2 (二氧化碳) 聚積量超過安全範圍。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 請勿將熱食放入冰箱或 ○ 冷凍庫中 ○ 使用電力蒸氣保溫台，在食品下方使用「加熱燃料罐」，協助將PHF的溫度維持在135°F ○ 使用冰塊和/或冰浴，快速冷卻小份量的熱食

- 開始定時測量食品溫度讀數。
 - 隨時準備好食品溫度計。
 - 高溫食品每小時檢查一次，低溫食品每兩小時檢查一次。
 - 記錄下每一個裝置中，每一項內容物的檢查時間/溫度。



食品安全因素

仔細關注以下四項食品條件：

- 1. 停電時正在烹調的食物。**
 - 請勿將任何烹煮到一半的食物出餐給客人。
 - 如果停電時間很短 (不到1小時)，請在電力恢復時將食物重新烹煮到165°F。
 - 如果停電超過1小時，請丟棄所有烹煮到一半的食物。
- 2. 保持高溫的食物 (例如在加熱器中保持135°F以上)**
 - 一旦食物低於135°F超過四個小時，請予以丟棄。
 - 如果食物低於135°F的時間不到四個小時，請在出餐給客人之前用爐子或烤箱迅速重新加熱到165°F。
- 3. 保持低溫的食物 (例如在冰箱中保持41°F以下)**
 - 寫下食物溫度上升到超過41°F的時間。
 - 如果食物無法在四個小時內重新冷卻到41°F，請予以丟棄。
- 4. 冷凍食品解凍**
 - 如果解凍的食物超過41°F的時間沒有超過四小時，可以重新冷凍。(備註：重新冷凍可能會使某些食物含大量水分或呈糊狀)

復原措施

電力恢復之後.....

1. 決定要丟棄哪些食物，救回哪些食物。使用本文所述的時間/溫度記錄和食品安全要素。
2. 確認電路斷路器、水電和所有的設備都運作正常。
3. 確認加熱了足夠的熱水，用來洗手和清洗器具。
4. 視需要清潔並消毒食品設備和餐具器皿。
5. 在重新開業之前，先致電環境健康服務部。



請使用下表決定**PHF**的處置方法

冷藏的PHF

請使用下表作為處理停電時存放在冷藏裝置中的**PHF**的指南：

停電時間長度 (小時)	食品溫度		
	45°F以下	46°F至50°F	50°F以上
0-2	可以銷售 PHF	在2小時內立即將 PHF 冷卻到45°F以下	不得銷售 PHF
2-3	可以銷售 PHF ，但是必須在2小時內冷卻到41°F以下	在1小時內立即將 PHF 冷卻到45°F以下	
4+	在1小時內立即將 PHF 冷卻到41°F以下	不得銷售 PHF	

保溫裝置中的PHF

請使用下表決定如何處理放在保溫裝置中，而且在電力恢復的時候低於135°F的**PHF**：

停電時間長度	電力恢復時在保溫裝置中低於135°F的食物
2小時以下	<ol style="list-style-type: none"> 如果重新加熱到165° F，然後保持在135° F以上，則可以銷售；或是 如果在電力恢復後的2小時內迅速冷卻到41 ° F以下，則可以銷售
超過2小時	不得銷售 PHF

如果無法依上表的指示迅速冷卻食物，就不得銷售該食物。

如果您是自主關閉您的設施，在繼續準備食物和/或銷售潛在危險食品之前，必須先確認下列條件：

- 所有不安全的潛在危險食品都已經丟棄
 - 如果對特定食品的安全性有任何疑問，請聯絡您當地的環境衛生機構
- 電力和瓦斯服務已經恢復
- 所有的電路斷路器都已經視需要妥善重設
- 所有的設備和設施都能正常運作，包括：
 - 照明
 - 冷藏
 - 保溫
 - 通風
 - 廁所設施



5. 可飲用的熱水 (至少120° F) 和冷水，經過加壓，用於：

- 洗手
- 以適當方式清洗碗盤

如果您的設施是被EHS關閉的，則必須一直關閉到EHS正式批准您重新開業為止。

處置食物

在停電之前曾經暴露在不安全溫度中的PHF，即使遵循上一頁的表格中的程序進行處理，吃起來也可能不安全。只要有疑慮，通通丟出去！

- 如果已經確定食物必須丟棄，請以文件記錄食物的類型和數量，以及處置的原因，以用於保險和監管的用途。
- 如果要丟棄少量的食物，可以用清潔產品 (例如漂白劑) 使其變性，然後放入室外的垃圾桶中。
- 如果要丟棄大量食物，請聯絡您的廢棄物處理公司，或是您當地的垃圾掩埋場業者，詢問處理的指示。
- 如果對特定食品的安全性有任何疑問，請聯絡EHS。

只有在確認您提供的食物安全無虞之後，您才算是做好了重新開業的準備。

潛在危險食品 (PHF)

停電期間最令人擔憂的食品包括各種蛋、奶和肉類製品、切開的瓜，以及其他易腐爛的食品。當溫度介於41°F和135°F之間時，有害微生物可能會在這些食物中生長，而導致疾病。範例：

- 肉類和肉類菜餚
- 葷素混合菜餚 (湯、燉煮菜餚、法式沙鍋料理、義大利麵/飯)
- 奶類和蛋類製品 (牛奶、蛋、奶油醬、軟質起司)
- 切開的瓜、烹調過的蔬菜 (切開的西瓜、哈密瓜、煮熟的豌豆)
- 某些甜點 (南瓜派、卡士達內餡的糕點、乳酪蛋糕、蛋白霜、戚風蛋糕)

非潛在危險食品 (非PHF)

這些食物可以保存在室溫下。有害微生物通常不會在這些食物上生長，因此不會導致疾病。如果這些食物的品質發生變化或長出霉菌，請予以丟棄。範例：

- 麵包、乾燥的麵粉、乾的燥義大利麵、乾燥的米、砂糖
- 以醋為基底的淋醬、番茄醬、酸黃瓜醬、芥末醬、調味料
- 含糖量高的食品 (果凍、水果派、水果乾、果汁)
- 硬質起司、固體牛油、完整的新鮮水果/蔬菜

延長低溫食品保持低溫的時間

- 除了每兩個小時檢查一次溫度時以外，請將冰箱門保持關閉。
- 使用防水布或毛毯遮住開放式冷藏櫃。



- 避免將熱食放入冰箱。
- 將低溫食品堆放在一起，以減少溫度上升。(備註：關上門的冰箱可以為食物保冷最多四小時，關上門的冷凍庫最多可以保冷兩天。如果冷凍庫中的物品裝至半滿，溫度上升的速度是全部裝滿的兩倍。)

實用提示

減少停電影響的方法：

- 取消即將送來的食品貨運。
- 將食物轉運到其他地點的低溫儲存設施。
- 將乾冰塊放入冰箱/冷凍庫中。**25磅的乾冰塊可以讓10立方英尺的冷凍庫保冷最多四天。**(備註：乾冰會產生二氧化碳氣體，應以通風設備排出。)