

食品零售机构紧急恢复 电力中断

法规 61-25：食品零售机构

极端天气或其他意外事件可能会导致电力中断，从而直接影响食品零售机构的营业。事先规划和快速行动可减少电力中断所带来的影响。应尽可能将冷食的温度控制在 41°F 及以下，并将热食的温度控制在 135°F 及以上。

当电力发生中断

- 记录下电力中断发生的日期和开始时刻。
- 立即从无法维持安全温度的冷藏箱中将食品产品取出，并放入步入式冷藏室、冰柜或冷藏车中。
- 在开放式冷藏箱、冷冻箱和加热箱中使用隔热遮盖、纸板、塑料或类似材料来保持温度。
- 不要将热食放入冷藏设备。使用其他方式进行降温，比如在放入冷藏室前将其放入冰块进行降温。
- 尽量使冷藏设备处于关闭状态。
- 一旦发生电力中断，应立即监测并记录设备及 以时间/温度控制确保其安全性 (TCS) 的食品 的温度。如果 TCS 食品没有妥善进行时间和温度记录的文档，则不能视其为安全食品，且应进行丢弃。
- 电力中断期间，应在所有储存食品的冷藏设备内放置设备温度计。
- 对处于冷却或重新加温程序的 TCS 食品，若最终未达到安全温度，则应进行丢弃。

为以时间/温度控制确保其安全性 (TCS) 的食品进行保冷

如果设施在电力中断期间计划使用 时间作为公共健康控制 (TPHC) 对 TCS 冷食进行管理，则该设施必须保存一份事先准备的书面计划，以供卫生部检查。

该书面紧急计划中应包含监控 TCS 冷食温度的内容。

有两种方式可以监控时间：

- 根据电力中断时间“启动时钟 (Start the clock)”，或
- 食品达到 41°F 后“启动时钟 (Start the clock)”，前提是您已根据书面计划检查食品温度。

TCS 食品的保温

如果记录下了电力中断的时刻，可采取以下程序：

- 如果电力在两个小时内恢复，应立即在电力恢复的两小时内将食品加热至 165°F。
- 如果电力未在两个小时内恢复，在电力中断的四小时内，必须丢弃所有温度低于 135°F 的食品。(TPHC)
- 使用替代热源，例如罐装或丙烷热源，每小时对温度进行监控，以确保其温度处于 135°F 及以上。

食品制备

电力中断期间，必须落实所有食品安全措施，以继续进行食品制备：

- 必须能够维持安全食品温度。



South Carolina
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

- 必须维持正常水压和最低热水温度，以便能够洗手及妥善清洗餐具和设备。
- 必须拥有充足照明，以便员工能够安全地制备食品。

洗碗：

- 如果有热水，或水可以加热后在水槽中使用，则使用三格水槽；或
- 如果无法妥善清洗、冲洗并进行消毒，则停止会污染餐具/厨具的操作；或
- 使用一次性餐具。

电力恢复后

在恢复食品制备之前，应先检查食品零售店的状况。

- 使用探针温度计，检查未使用 TPHC 进行监测的 TCS 冷/热食的内部温度。所有在电力中断期间未能维持安全温度的食品产品都应丢弃。
- 如果 TCS 食品没有进行时间和温度记录的文档，则不能视其为安全食品，且应进行丢弃。
- 检查冷藏室和其他设备，以确保其处于正常运行状态。
- 确保水压能够维持洗手和餐具清洗用水。热水必须达到最低温度要求。
- 本地 SCDA 办公室和/或保险公司可能会要求您提供 RFE 记录、丢弃/处置的食品类型和数量。

可替代资源

冰袋或冷冻凝胶袋

考虑现场存放冷冻凝胶包，以便在短期紧急情况下进行使用。使用冰袋和/或凝胶袋的程序应包括防止食品交叉污染的方法。

发电机

确定由发电机进行供电的设备。现场发电机可能无法为冰箱和冰柜等重要设备进行供电。考虑多准备几台发电机以维持制冷，包括可在紧急情况下运至设施的移动式发电机。

应认真遵守制造商的安装和操作说明。许多移动式发电机使用液体燃料，在特定情况下可能具有危险性。

- 在长期电力中断期间，应为发电机制定燃料填充计划。
- 确保相关人员已接受安全操作发电机的培训。

冷藏车

在紧急情况下，可使用带有隔热存储容器的冷藏拖车和卡车。需要考虑的问题包括拖车或卡车运送所需的时间、对道路和基础设施的破坏、维持卡车制冷系统的燃料来源以及食品的安全储存。

干冰

如果使用干冰，应将 TCS 食品紧紧包裹在一起，并将干冰放在食品上方，使冷的二氧化碳气体下沉并落在食品上。在处理干冰时必须采取预防措施，如戴隔热手套，以避免灼伤。请勿将干冰放入密封且不通风的房间、冷却器或容器中。在密封空间使用干冰会很危险。

如需了解更多信息，请参阅法规 61-25、应急行动计划和应急与恢复网页，或发送邮件至 retailfood@scda.sc.gov 联系南卡罗来纳州农业部零售食品安全处。