

饮用水紧急事故处理步骤

以下紧急措施适用于：馆，食杂店，学校，幼儿园，管教场所，便民小店，制冰厂，医院，护理院 和居民委员会。

有时，水的安全性（受到生物或化学污染）或可用性会影响餐饮机构的正常运行。当供水可能受到生物污染时，将发布“烧水警示”。如果确认供水已受到生物污染，则将发布“烧水公告”。因自然灾害、事故、供水系统故障或蓄意污染而发生用水相关的紧急情况时，应采取以下安全预防措施。

煮沸饮用水建议

卫生部门建议：

1. 停止所有使用饮用水的设备，如洗碗机，制冰机，饮水机，制茶和咖啡机等等。
2. 使用一次性纸，塑料和泡沫的盆，杯子，筷子等。
3. 用煮过的水烹饪。
4. 用煮过的水洗手。
5. 用煮过的水冲洗，消毒碗筷和设备。

煮沸饮用水通知

卫生部门要求：

1. 卫生部门建议的关于煮沸饮用水的五点建议必须执行。
2. 如无法煮沸水或无其他烹饪的方法，必须停止营业，直到水可以安全使用。

水源被切断或没有水供

卫生部门会根据个案评估。取决于停水的时间和烹饪食物的种类，食品加工部门应该改变烹饪方法，使用其他径（如使用瓶水），和在有些情况下要停业，直至情况改善。

水化学污染

停止烹饪，饮用和洗手，直到水可以安全使用。

水供部门会通知所用用户关于水的潜在和证实的污染。

自然灾害(洪水,台等)后无安全饮用水时的水纯化

使用有效含氯量为 4% 至 6% 的无味氯漂液。每 4 加仑水中加入 1 茶匙氯漂液，静置 30 分钟，然后再进行饮用或用于其他（食用）用途。



South Carolina
DEPARTMENT OF AGRICULTURE

agriculture.sc.gov/retail-food-safety