

食品经理 紧急事件手册



Chinese/中文

本紧急事件手册是一个快速参考指南，为食品服务单位的食品经理和其他主管人员提供了循序渐进的紧急事件信息。本手册：

- 涵盖自然发生和人为制造的紧急事件。
- 提示在紧急事件发生后应给谁打电话、应首先采取的步骤和后续的恢复措施。
- 包括应对因公用事业和市政服务中断所造成的长期紧急事件的提示。
- 提供了有关不断保持食品安全和进行紧急事件准备的建议。

涉及面广的灾难性大型紧急事件需要按具体情况实时给予专家评估和建议。在这种情况下，紧急事件警报系统、新闻单位和紧急事件反应人员将是可对本手册进行补充的重要信息来源。

在日常工作中，食品经理应负责维护他们所在营业场所的食品安全。如紧急事件让食品安全受到了损害，则应立即终止食品服务。营业场所应停业，直到当地卫生当局批准它重新开业。

大多数食品经理都会在某些时候遇到自然灾害所带来的挑战和这些自然灾害可造成的紧急事件——停电、风损坏、洪水和管道爆裂等。附近工厂和运输路线意外发生的化学品释放情况也应在人们的预料当中。在当今更加加强的国土安全环境下，我们也应认真考虑生物、放射和化学恐怖主义活动的潜在威胁。

本手册为食品经理提供了所有这些领域内的实用指导。

归根结底：都是为了保持食品供应的安全。

本手册和随附教育材料中的大部分内容均来自：美国红十字会、联邦紧急事件管理局 (FEMA)、马萨诸塞州公共卫生部、密歇根州农业部、明尼苏达州农业部、明尼苏达州卫生部和圣克拉拉县 先进作法中心。

特别感谢双城大都市地区的食品服务经理们，他们参与了焦点小组，提供了意见，为改善本手册的内容作出了贡献

项目团队成员

黛布拉·安德森 (Debra Anderson), 亨内平 (Hennepin) 县
金·卡尔顿 (Kim Carlton), 明尼阿波利斯市
马克·克拉瑞 (Mark Clary), 拉姆齐 (Ramsey) 县
科特·福南兹 (Curt Fernandez), 明尼阿波利斯市
布赖恩·哥洛波 (Brian Golob), 亨内平 (Hennepin) 县
提姆·贞金斯 (Tim Jenkins), 明尼阿波利斯市
克瑞斯·凯勒 (Kris Keller), 明尼阿波利斯市
苏珊·库斯塔德 (Susan Kulstad), 明尼阿波利斯市顾问
冯·罗 (Fong Lor), 圣保罗市
卡尔·赛莫儒 (Carl Samaroo), 明尼阿波利斯市
瑞·杨 (Rui Yand), 亨内平 (Hennepin) 县

情况

1 停电	2
2 洪水或下水道污物堵塞	4
3 火灾	6
4 水供应中断或污染	7
5 龙卷风和风	8
6 生物破坏和恐怖主义活动	9
7 脏弹	10
8 化学事件	12
9 固体废物搜集中断	13
10 在灾难中控制有害生物	14

标准作法

11 在灾难中维护食品安全	16
12 灾难过后进行清洁	17
13 食品安全检查单	18

附件 — 食品安全工具

A - 丢弃/挽救指导方针	19
B - 员工疾病记录	20
C - 食品温度记录	21

双城大都市地区先进作法中心 (APC) 项目

资金支持:

全国城镇卫生官员协会 (NACCHO) :

亨内平 (Hennepin) 县公共卫生保护局

圣保罗拉姆齐 (Saint Paul-Ramsey) 县公共卫生部

明尼阿波利斯市环境管理与安全局

www.naccho.org/EQUIPh/

2005 年9 月第1 次印刷

首先做这些！

- 关闭营业场所。
在没有照明、冷藏、通风或热水时运营很不安全。
- 写下发生停电的时间。
一停电，您的食品安全“计时表”就开始走动了。
- 开始定期记录食品温度。
 - 随时备有食品温度计。
 - 每一小时检查热食，每二小时检查冷食。
 - 为所检查每一设备内的每一食品都保留时间/温度记录。
(注意：复印第21页的食品温度记录，用它们来作记录。)

食品安全因素

仔细注意以下4个食品条件：

A. 烹饪食品时停电。

- 不能向客人提供任何未经彻底烹饪的食品。
- 如停电时间较短（少于1小时），
则在来电时重新将食物烹饪至165° F。
- 如停电时间超过1小时，则丢弃所有未经彻底烹饪的食品。



B. 食品在高温下保存（例如在保温箱内保持在140° F 或以上）

- 如食品在140° F 以下的时间超过了4个小时，则将其丢弃。
- 如食品在140° F 以下的时间不到4个小时，则在提供给顾客前将其在火炉上或烤箱内快速重新加热至165° F。

C. 低温保存的食品（例如在冰箱内保持在41° F 或以下）

- 写下食品温度上升至41° F 以上的时间。
- 如食品不能在4小时内重新冷却至41° F，则将其丢弃。

D. 解冻的冷冻食品

- 如解冻的冷冻食品的温度在41° F 以上的时间未超过4个小时，
则可将其重新冷冻。（注意：重新冷冻可让一些食品变得多水或成糊状）。

RO恢复的程序

在来电后…

1. 确定该丢弃和挽救哪些食品。使用本处介绍的时间/温度记录和食品安全因素（注意：复印第21页的食品温度记录，用它们来作记录。）
2. 确认断路器、公用事业设施和所有设备均正常工作。
3. 确保热水经过恰当加热，以用于清洗手和器皿。
4. 按需清洁和消毒食品设备和器具。
5. 在重新开业前给您当地的卫生部门打电话。

准备好重新开业了？

只有在确认您为客人提供的食品很安全后，您才准备好可以重新开业了。

有潜在危险的食品 (PHF)

在停电中令人最为担忧的食品包括各种蛋类、奶类和肉类产品，切开的瓜及其它易腐食品。当它们处于41° F 和140° F 之间时，有害微生物可在这些食物中生长并引发疾病。例如：

- 肉与肉菜
- 混合菜（汤、炖菜、砂锅菜、面食/米饭）
- 奶和蛋产品
（奶、蛋、奶油沙司、软奶酪）
- 切开的瓜、熟蔬菜
（切开的西瓜、蜜瓜、熟的豆类）
- 某些甜点（南瓜派、奶油蛋羹糕点、酪饼、蛋白甜饼、戚风蛋糕）



无潜在危险的食品

这些食物可在室温环境中保存。有害微生物通常不会在这些食物上生长，不会引发疾病。如它们的质量变差或长出了霉菌，则应丢弃它们。例如：

- 面包、干面粉、干面食、干大米、糖
- 以醋为基料的调味品、番茄酱、调料、芥末、佐料
- 高糖食品（果子冻、水果派、干果、果汁）
- 硬奶酪、固体黄油、完整的新鲜水果/蔬菜

让冷食保持低温的时间更长

- 将冰箱门关闭，每2 小时检查温度时除外。
- 用防水布或毯子盖上敞开式冰箱。
- 避免将热食放入冰箱内。
- 将冷冻食品放在一起以减少温度上升的机会。
（注意：关上门的冰箱可让食品保持低温最多4 个小时；关上门的冷冻柜可让食品保持低温最多2 天。半满冷冻柜温度上升的速度要比全满冷冻柜温度上升的速度快1 倍。）

有益提示

通过以下方法减少停电的影响：

- 取消接收食品送货。
- 将食品转移至营业场所以外的低温储存场所。
- 将干冰块放入冰箱/冷冻柜。一块25 磅的干冰块可让10 立方英尺的冷冻柜保持低温最多 4 天。（注意：干冰会产生二氧化碳气体，应进行通风。）

首先做这些!

■ 决定：继续营业还是停业？

- 继续营业 — 如洪水或下水道污物堵塞得以控制且可进行快速清洁。
- 停业 — 如任何食品存放、准备或服务区有被污染的风险。

注意：洪水和下水道污物中可能会含有腐烂的食物、粪便、化学物质和致病微生物，它们会污染食品的准备过程并容易地通过食品而引发疾病。如洪水或下水道污物堵塞不能被立刻控制和清理干净，则营业场所应关闭，直到达到卫生标准。

■ 获取帮助

如营业场所遭受洪水侵害：

- 致电市建筑检查员（以确定建筑结构的安全性）。
- 致电公用事业公司（以确保燃气、电力和电话的安全性）。
- 致电污水泵排合同商（如化粪池遭受洪水侵害）。
- 致电水井合同商（为被污染的井水消毒）。
- 致电您的财产保险公司（提出可能的索赔）。
- 致电当地卫生部门（请他们采取措施并提供清洁建议）（注意：将这些联系电话放在本手册前面的袋内）

如下水道污物堵塞：

- 致电有执照的水管工人，请他来清除排水管中的堵塞。
- 如化粪池溢出，则致电污水泵排合同商。
- 致电当地卫生部门（请他们采取措施并提供清洁建议）。



食品安全因素

丢弃所有与洪水或下水道污物直接接触的食品及不能被清洗和消毒的物品。如不确定，则把它扔掉！

丢弃：

- 放在已变湿的可渗透的纸、塑料或玻璃纸包装中的食品（例如盒装或袋装的面粉、谷物、杂粮、大米和盐等）。
- 暴露的散装食品、新鲜的农产品、肉类、禽类、鱼和蛋。
- 已变湿的带螺旋盖、瓶塞、冠形瓶盖、其他种瓶盖或易拉环的容器（例如装有番茄酱、调味汁、奶、蛋黄酱、沙司和饮料的玻璃/塑料容器）。
- 生锈、有坑洞、凹陷、鼓胀或泄漏的罐装食品。
- 温度在41° F 以上达4 小时或更长时间的冷藏或冷冻食品和温度在140° F 以下达 4 小时或更长时间的热食。
- 被污染的一次性物品。

挽救：

- 所有未接触洪水或下水道污水的食品
- 已被消毒的未被损坏的罐装食品
 1. 纸标签已被去掉
 2. 用肥皂和水清洗，然后进行了冲洗
 3. 用消毒液进行了消毒，然后进行了风干
 4. 用永久性记号笔重新写上了标签（注意：请参阅丢弃/挽救指导方针，第19 页）



恢复的程序

如建筑物内发生了洪水或下水道污物堵塞应向专业公司咨询清洁服务。如餐厅员工参与了清洁工作，以下用于保护他们的安全和健康的指导方针十分重要。

- 在处理被洪水或下水道污水污染的物品时，佩戴眼睛保护装置、橡胶靴子和手套及其它保护性衣物（连裤工作服或长袖衬衫和长裤）。
- 如发现霉菌，则佩戴标记有美国职业安全健康研究所（NIOSH）N-95 标志的十分合体的过滤面罩。
- 在未脱下保护性手套、鞋子和衣物前，不能在污染区和营业场所其它区域间走动。
- 在污染区内工作后应彻底洗手。

一般清洁 — 无孔隙的硬表面（地面、墙、设备）

- 清除所有下水道污物、泥土、淤泥或其它固体物质，然后清除多余的水。
- 用硬刷子、水、清洁剂和消毒剂来擦洗地面，然后用净水冲洗。重复清洗和消毒步骤以预防霉菌的生长。
- 使用风扇、加热器、空调或除湿器来促进干燥。
- 用热水和清洁剂清洁所有硬表面（设备、制冰机、柜台、家具），然后用消毒液进行消毒。

清洗或丢弃 — 布草、拖把、衣物（被洪水或下水道污物污染或在清洁过程中被污染）

- 用清洁剂和热水清洗在清洁过程中使用的被污染的所有物品，例如布草和衣物。
- 洗涤或丢弃接触了地面或下水道污水的拖把和任何其它清洁用具。

丢弃 — 有孔、柔软、吸水性和其它无法清洁的物品

- 丢弃所有被损坏的食品设备、器具和布草。
- 丢弃所有有孔软材料，因为它们不能被清洗干净，例如：
 - ◆ 被污染的干式墙、保温材料和镶板。
 - ◆ 被污染的陈设品、地毯、垫子、墙面材料和纸张。
 - ◆ 被污染的书籍、文件和菜单。
- 丢弃任何不能进行有效消毒的暴露的物品（例如烤面包机）。



准备好重新开业了？

- 请您当地的卫生部门进行开业前卫生检查。

有益提示

用带“小心”字样的隔离带来隔离洪水或下水道污物堵塞区，以避免顾客和员工走过、接触和扩散污染。

消毒液

按每一加仑水一大汤匙家用漂白剂（无添加剂）的比例配制消毒液。

首先做这些!

- 无法控制的火灾：撤离营业场所！拨打911！
 - 可控制的火灾：用营业场所的灭火器灭火。致电卫生部门。
- 顾客和员工的安全是最重要的。甚至是可以控制的小火灾也可造成暂时的不安全食品服务条件。

- 关闭营业场所（甚至只是暂时关闭），直到可以确保食品安全。
- 在采取了必要的恢复步骤后才能重新开业。

食品安全因素

在火灾后，许多食品都可能不再能被安全地提供给顾客。

■ 丢弃：

- 打开的容器内的食品。
- 纸容器或纸板容器内的食品。
- 如塑料包装或包装盒内的塑料内衬被打开，则里面的一次性用品应被丢弃。
- 任何显示受到水或高温损坏的食品或一次性用品。
- 螺旋盖容器内的食品。
- 温度在41° F 以上超过了4 个小时的冷藏或冷冻食品。
- 冰槽内的冰。
- 凹陷或生锈的罐头。
- 看起来被损坏的任何食品。

（注意：请参阅丢弃/挽救指导方针，第19 页）

- 请您当地的卫生部门进行检查和评估。



恢复的程序

■ 评估对以下的影响：

- 供电
- 设施
- 设备
- 刺鼻的气味和化学残留物
- 天然气

■ 致电：

- 当地的建筑官员（以确定建筑物的安全性）
- 您的建筑保险公司

■ 设备：

- 评估状况
- 清洁和修理
- 撤掉不可使用的设备
- 听从所有消防、建筑和卫生部门的指令

■ 清洁：

- 清洁所有表面
- 对所有食品容器和接触食品的表面进行消毒

准备好重新开业了？

- 在接收新的食品前，检查冰箱（41° F 以下）和冷冻柜（0° F 以下）。
- 请您当地的卫生部门进行开业前检查。

有益提示

用照相机或摄像机拍摄丢弃的物品以用于保险索赔的目的。

首先做这些!

■ 关闭营业场所!

没有恰当和洁净的热水和冷水，您不应继续营业。

食品安全因素

水供应中断:

- 破裂的主水管、不能正常工作的水井或用坏了的热水器都可为食品营业场所产生不安全的状况。
- 没有恰当的洁净水，员工就不能洗手、烹饪和准备食品、及恰当地清洁设备。
- 没有自来水，卫生间很快就会成为健康危害。

水供应污染:

- 被污染的水源可能会含有化学物质、毒素、细菌、病毒、寄生虫和其它有害微生物，可让人患病或导致死亡。
- 安全的水对于运作安全的食品企业是必不可少的。
- 当地健康当局将需要确定污染的性质和类型，并制定相应的解决措施。

恢复的程序

- 因水源中断而关闭的食品营业场所在恢复安全供水和当地卫生部门批准重新营业前不能重新营业。
- 和您当地的卫生部门讨论水系统和食品设施去污染程序。

准备好重新开业了?

在安全的水供应恢复后:

- 冲洗水管和龙头；让冷水龙头放水至少5分钟。
- 确保按制造商的说明冲洗、清洁和消毒连接水管的设备（过滤器、混合后饮料机、喷雾雾化器、咖啡/茶壶、制冰机、洗杯机和洗碗机等）。
- 使用水软化剂经过一个再生循环。
- 让喷泉式饮水机连续放水至少5分钟以进行冲洗。
- 请您当地的卫生部门进行重新开业前检查。

有益提示

记录供水中断或怀疑发生污染情况的时间，然后立刻通知当地供水单位和卫生部门。准备好提供有关所发生问题原因的信息（如果知道）。

首先做这些！

- 在龙卷风警报期间 — 已看到龙卷风。
 - 关闭营业场所。帮助顾客和员工找到庇护场所 — 应远离窗户，最好在最低层的封闭区域内。远离烟囱和大型未固定物品（例如冰箱）。从当地广播或电视的天气节目中了解紧急公告。
- 在大风情况下 — 本地区报告出现了具有破坏力的大风。
 - 潜在风险包括刮倒的带电电线、飞扬的碎片、被风吹走的碎玻璃和重物。关闭营业场所，向在龙卷风警报期间那样帮助顾客和员工（如以上描述）。
- 在龙卷风监视期间 — 龙卷风即将来临。
 - 从当地广播或电视的天气节目中了解紧急公告。继续正常营业，但要注意天气变化情况。
- 在重新进入被暴风雨损坏的建筑物前：
 - 如电线被刮倒，拨打911。
 - 致电市建筑部门（以确定建筑结构的安全性）。
 - 致电公用事业公司（以确认燃气、电力和电话的状态）。
 - 致电当地卫生部门（获得食品安全指导）。
 - 致电您的保险公司（开始索赔程序）。
 - 致电当地紧急事件管理机构（获得灾难救助）。

（注意：将这些联系电话放在本手册前面的袋内。）

食品安全因素

大风吹动的碎玻璃对食品安全是一个严重问题。

- 仔细检查是否有玻璃碎片刺破了食品包装或嵌入食品中，要注意不易被发现的情况。必须丢弃所有怀疑有问题的食品和用具。
- 尤其应注意：
 - ◆ 任何打开或未包装的食品，包括冰和饮料
 - ◆ 包装在布袋、塑料带、纸袋或纸板箱内的多孔食品
 - ◆ 水果和蔬菜
 - ◆ 一次性碟子和器具
 - ◆ 连接在设备上的过滤器、净化器和饮料盒

恢复的程序

- 佩戴眼睛、手和肢体保护装置，以避免碎片造成伤害。
- 清除碎片，将其放入垃圾箱中。
- 用吸尘器仔细地打扫地面和座位，以确保清除不易看见的玻璃渣。将吸入的废物装入两个垃圾袋中丢弃。
- 洗涤和冲洗所有接触食品的表面、工作台、家具、器具、碟子、银餐具、玻璃器皿和地面。
- 消毒所有接触食品的表面、工作台、器具、碟子、银餐具和玻璃器皿。

准备好重新开业了？

公用事业供应是否已恢复？

- 清洁工作是否完成？
- 请您当地的卫生部门进行开业前检查。

有益提示

用照相机或摄像机拍摄丢弃的物品以用于保险索赔的目的。

什么是生物破坏和恐怖主义活动？

生物破坏和恐怖主义活动指故意使用生物制剂来在食品、水或大气中扩散致病微生物或毒素。这些制剂可为粉末、液体或其它形式。生物制剂几乎不会立刻引发症状，因为它需要时间进行生长或造成中毒的后果。

炭疽病、霍乱, 瘟疫, 天花和病毒性脑炎仅是可能会由生物恐怖主义分子造成疾病的几个例子。肉毒杆菌和蓖麻毒素是生物恐怖主义分子可能会选择使用的毒素中的两个例子。

因为故意污染国内食品供应的情况可发生在食品供应链中的任何部位，所以食品经理和工作人员在将这些潜在威胁减至最低的过程中有着很关键的作用。

首先做这些！

- 拨打911 报告任何可疑的活动或收到的货物。
- 如发生了异常的疾病，致电您当地的卫生部门。

食品安全因素

进行预防的最好方法是做准备。制定一套优良的食品安全系统！

- 保持最新的当地紧急事件联系单位名单(参见手册前面袋内的卡片。)
- 禁止未经授权的人进入打开了食品、食品易受破坏和容易成为目标的区域。
- 检查收到的货物中是否有可疑物品(破坏, 异常的粉末或液体)。保持准确的存货记录。
- 向当局报告所有异常活动(未经授权的车辆, 人员, 盗窃, 暗中破坏和蓄意破坏)。
- 指定具体的员工来监控公众与自助餐、食品车和任何开放式食品区的接触, 以保证食品的安全。

恢复的程序

在生物破坏后进行清洁工作取决于生物制剂、其形式(粉末或液体)和其传播的方式(食品、空气或水), 且应根据每一事件的具体情况进行。

- 让食品保持在原来的位置, 获取执法和卫生当局的进一步指导。
- 遵循有关如何安全处理被生物制剂污染的物品物的特别说明。

准备好重新开业了？

- 请您当地的卫生部门进行开业前检查。

有益提示

初步迹象可帮助您识别出威胁：

- 是否有很多员工或顾客生病？
(注意：复印员工疾病记录(第20页), 用它来追踪员工的疾病情况。)
- 食品是否看起来、感觉或闻起来不正常？
- 是否发现有未经授权的人在食品准备区从事可疑的行为？
- 您是否看见了收到的食品或送货车辆中有异常的粉末或液体？

什么是脏弹？

传统炸弹与放射性材料结合在一起就是脏弹。它不是原子武器。某人接触了脏弹所释放的放射性尘埃并不意味着他就会得癌症或其它放射性疾病。这种炸弹所带来的放射性健康风险可能很小，但它会让公众产生很大的恐惧。

首先做这些！

- 如有脏弹在您的营业场所内或附近爆炸
 - 立刻停止营业。
 - 让人员撤离建筑物，采取以下预防措施：
 - 用湿布遮盖嘴和鼻，以避免吸入尘埃或灰烬，同时走向安全地点。
 - 步行离开爆炸现场。走到附近的建筑物内，拨打911 寻求帮助。
 - 避免乘坐公共交通工具，以尽量减少污染和让他人接触污染。
 - 不要锁门，以方便应急人员（注意：锁上收银机，带走钥匙）。
 - 听从应急人员的指令。
- 如脏弹在距您们营业场所几个街区外爆炸
 - 所有在建筑物内的人应留在建筑物内。
 - 关闭所有窗户。关闭通风系统，呆在建筑物中央位置附近（注意：这将尽量避免接触可能出现的杂散辐射）。
 - 从当地的电视或广播节目中了解紧急公告。
 - 听从当地公共卫生、消防和警官的指令。

食品安全因素

现在的重点是保证人员安全；您可在以后处理食品安全问题。如果你们紧邻爆炸和污染区，则听从卫生与紧急事件反应官员有关人员和财产去污程序的指令。这可能包括脱掉衣物、淋浴和其它程序。



恢复的程序

清洁、去污染、挽救食品和食品营业场所重新开业取决于爆炸的类型和所释放辐射的形式及数量。应等待卫生与紧急事件反应官员有关减少污染和清洁程序的指令。您应得到有关以下问题的答案：

- 人可以安全地呆在这座建筑物内吗？
- 我可以挽救什么食物？我如何做？我必须丢弃什么？
- 我如何丢弃被污染的食品/设备？
- 我如何清洁建筑物、食品设备和布草？
- 在清洁时，我需要什么安全设备？



准备好重新开业了？

- 请您当地的卫生部门进行开业前检查。

有益提示

保持镇静	脏弹立刻带来的危险是爆炸本身。辐射的量不太可能会大到引发严重的疾病。
距离	离开爆炸源，您就会减少对任何放射物质的接触。
遮护	建筑材料会对放射性尘埃有一些抵挡作用。靠近但不紧邻脏弹爆炸区的人最好呆在室内进行躲避，而不是试图撤离。
时间	尽量减少接触放射的时间，以减少风险。

什么是化学事件？

威胁公共健康、污染食物或水或对环境造成伤害的危险性化学物质的释放就是化学事件。例如油罐卡车倾翻和溢出、工业设施释放或故意释放化学制剂的恐怖主义活动。如这些事件发生在您的营业场所或附近，则会立刻危及您的员工和顾客。

首先做这些！

- 如化学释放事件发生在您的建筑物内：
 - 立刻停止运营。
 - 用湿布遮盖嘴和鼻，以避免吸入化学物质。
 - 立刻撤离建筑物。
 - 拨打911 报告这一化学释放情况、任何恐怖主义活动或可疑的活动。
 - 听从紧急事件反应人员的指令。
- 如化学释放事件发生在您的建筑物附近：
 - 在建筑物内的所有人均应呆在建筑物内。
 - 关闭所有窗户。关闭通风系统，呆在建筑物中央位置附近（注意：这将尽量避免接触风所可能携带的化学蒸汽）。
 - 拨打911 报告这一化学释放情况、任何恐怖主义活动或可疑的活动。
 - 听从当地公共卫生、消防和警官的指令。
 - 从当地的电视或广播节目中了解紧急公告。
 - 停止所有食品和饮料服务 — 食品和饮料可能会受到污染。

食品安全因素

- 首先，保护顾客和员工不受化学释放的直接伤害。
- 在卫生部门提供有关所使用化学物质的指导前不要进行清洁工作。（在有些情况下，擦拭工作反而更有害处。）

恢复的程序

- 如您处于污染区（或“热区”），紧急事件反应人员或卫生当局将提供有关所使用化学物质的去污染程序说明。这可能包括脱去衣物、淋浴和其它程序。
- 清洁、去污染、挽救食品和食品营业场所重新开业取决于所释放化学物质的类型。请等待卫生和紧急事件反应官员有关清洁程序的指令。您应得到有关以下问题的答案：
 - ◆ 人可以安全地呆在这座建筑物内吗？
 - ◆ 我可以挽救什么食物？我如何做？我必须丢弃什么？
 - ◆ 我如何丢弃被污染的食品/设备？
 - ◆ 我如何清洁建筑物、食品设备和布草？
 - ◆ 在清洁时，我需要什么安全设备？

准备好重新开业了？

请您当地的卫生部门提供帮助和批准重新开业。

- 所有被污染的食品均需被丢弃到被允许的垃圾填埋场内。
- 必须记录所有被丢弃的食品（对保险索赔的目的也十分有用）。

有益提示

- 不能通过品尝食物的方式来确定它是否安全。
- 如有人食用或饮用了任何被化学物质污染的东西，应拨打911。
- 如有化学物质进入了某人的眼内，应拨打911。

紧急事件中的卫生

- 自然灾害还是人为灾难？
 - ◆ 废物搜集和处理场都可能会停止运营。
 - ◆ 您可能会被迫在营业场所存放固体废物，直到灾难得以解决。
 - ◆ 恰当的废物存放可协助预防公共健康危害。
- 卫生工作人员罢工？
 - ◆ 废物处理场可能会继续运营。
 - ◆ 您可能可以自行将固体废物带至处理场。
 - ◆ 计划每3 至7 天将垃圾运至处理场。



食品安全因素

- 确保从所有的室内食品存放、准备和服务区内继续运出固体废物，并将这些废物放到远离这些洁净食品区的地方。
- 放在户外的固体废物如没有恰当的安全预防措施，则会招引可传播疾病的食腐动物（昆虫和其它动物）。
- 防止无家可归人员和其他流动人员在垃圾箱中捡拾含有不安全食品的垃圾。

分类和分开废物

- 将“败坏者”（食品废物，易腐食品）与“非败坏者”（空容器）分开。
- 将烹饪油脂与食品废物分开，以进行恰当处理。
- 将所有危险性材料和化学物质分开，以进行恰当处理。
(注意：请当地政府提供有关处理危险性废物的帮助)。

准备好重新开业了？

请您当地的卫生部门提供帮助和批准重新开业。

- 所有被污染的食品均需被丢弃到被允许的垃圾填埋场内。
- 必须记录所有被丢弃的食品(对保险索赔的目的也十分有用)。

干净和安全地存放废物

- 定期清洗食品废物容器。
- 把所有食品废物都放入塑料袋中；避免装得过满。
- 绑好袋口，以避免溢出、控制气味和防止昆虫进入。
- 把绑好了的袋子放入盖紧盖子的垃圾箱或垃圾桶内，以防止啮齿动物的进入。
- 避免零散垃圾在垃圾箱和垃圾桶外的地上积聚。



每日检查废物存放区

- 每日检查是否有溢出、泄漏和有害生物。
- 确保容器处于关闭状态且很干净。

这是什么？

在其它紧急事件中，有害生物通常都会成为一个问题。洪水、暴风雨和其它灾难可将蛇、啮齿动物、昆虫和其它有害生物从它们通常的居住场所中赶出来。积水可滋生昆虫和害虫（例如蚊子）。死动物会成为其它有害生物（例如啮齿动物和苍蝇）的食物。下水道污物和洪水污染可带来携带病菌的苍蝇和啮齿动物。没有垃圾搜集服务也会为昆虫、啮齿动物和害虫提供食物。它们可损坏食物、用品和建筑物，赶走顾客和引发通过食物传播的疾病。

我如何将有害生物拒之门外？

关键是关闭所有进入点。

- 将门关闭。安装闭门器和门下密封条。
- 将装卸台的门关闭，将其四周的空隙密封。
- 将窗户关闭，如有可能，在窗户上安装纱窗。
- 将建筑物的墙壁、地基和屋顶的所有孔、裂缝和缝隙封闭。
- 将管子四周密封，在屋顶的通风管和通风道上安装纱窗。
- 让员工了解这些进入点并留意有害生物。
- 检查所有收到的货物和送货车辆中是否有有害生物。
- 如果您在送来的食物中发现了有害生物，则拒绝这批食物或将其丢弃。
- 如果您在您的建筑物中发现了有害生物，则联系有执照的有害生物控制公司来立刻清除它们；然后清洁这一区域。

我如何避免招引有害生物？

清除有害生物的食品和栖息场所源头，清洁和维护营业场所。

- 清除建筑物内有害生物的食品源（经常清洁，立刻清洁）。
- 清除建筑物外有害生物的食品源（尤其是在垃圾箱附近）。
- 清除建筑物内有害生物的栖息地（让地面保持干净，物品离开地面）。
- 清除建筑物外有害生物的栖息地（经常割草，清除树叶、有害生物的窝、杂草和碎片，特别是在建筑物附近）。
- 清除建筑物附近有害生物的水源（沟、桶、池、裂缝）。
- 盖上垃圾桶和垃圾箱的盖子，让垃圾箱附近的区域保持干净。
- 清除建筑物内不新鲜和腐烂的水果与蔬菜，以清除有害生物的滋生场所。

我可以从何处获得专家帮助？

寻求外部的帮助，这样您就可以使用所有可用的工具来控制有害生物。

- 考虑涉及所有有害生物、食品、栖息地、繁殖周期、杀虫剂和捕具的整体方案（叫做有害生物综合治理（IPM））。
- 有害生物控制公司可在以下方面提供帮助：
 - ◆ 捕具（活捕具、粘胶板、机械捕具和监控捕具等）。
 - ◆ 吸引和清除有害生物的诱饵。
 - ◆ 评估建筑物整体性、有害生物的食品来源和栖息地清除。
 - ◆ 杀虫剂，追踪粉和这些化学品的恰当使用。
 - ◆ 大学延伸服务和卫生部门也有有关有害生物综合治理的信息。（注意：在食品营业场所使用杀虫剂受到严格监管，仅可使用特定的杀虫剂；许多仅可由领有执照的经过培训的施用人员施用。必须阅读杀虫剂标签。）

准备好重新开业了

在灾难结束后，您应密切监控有害生物的活动。

- 在灾难刚结束时，有害生物的活动通常最为频繁，然后逐渐减弱。
- 甚至是在未发生灾难时您也会遇到一些有害生物。最好在营业场所内不断监控有害生物的活动，以预防问题的发生。
- 不要仅仅依赖杀虫剂来解决有害生物的问题。要采取有害生物综合治理的方式。
- 预防和预警是解决有害生物问题的关键。

有益提示

实施清洁方案

- 制定一套主清洁计划。
- 什么 — 清洁所有表面、设备、工具。
- 谁 — 分配每一任务。
- 何时 — 在每班次期间每天进行；在班次结束时于夜晚进行。
- 如何 — 使用特定的清洁说明。
- 监控清洁 — 做了吗？正确吗？



拒绝有害生物进入

有害生物通过两个主要途径进入：

- 随同被污染的货物或送货车辆进入。
- 通过建筑物、窗户和门上的开口进入。
 - ◆ 大小老鼠和昆虫会通过排水管进入，这些排水管对它们来说就像穿过营业场所的公路。
 - ◆ 啮齿动物会在质量变差的砖石建筑上钻洞而入。
 - ◆ 大鼠可挤过25 美分硬币大小的孔；小老鼠可挤过的孔也只是一角硬币的大小。

为什么有害生物应引起您的注意

- 啮齿动物会咬坏电线，已引发过许多场火灾。
- 苍蝇会传播痢疾、伤寒和霍乱。
- 啮齿动物会传播沙门氏菌病和鼠咬热。
- 蚊子会传播疟疾、脑炎、黄热病和西尼罗河热病毒等。

当您封闭孔和裂缝时

- 确保密封的十分严密。
- 使用耐久性材料来封闭孔，例如混凝土或金属片，因为啮齿动物会咬透软性材料。钢棉可作为临时性密封材料。

首先做这些!

- **决定：停业或继续营业？**
 - 如不能保持食品或设施的安全性，则停业。
 - 如可以保持食品和设施的安全性，则继续营业。
(注意：通过继续营业，您的企业就可协助减少一些员工和顾客所面临的不确定性—只要您可继续提供安全的食品和用餐的安全场所)。
- **获取帮助**
 - 请当地建筑官员协助确定建筑的安全性。
 - 请当地卫生部门回答任何食品安全问题。

食品安全因素

- **食品工作人员**
 - ◆ 所有食品工作人员都必须彻底地洗手，保持良好的卫生，没有疖子、疮、伤口或任何可传染的疾病。
 - ◆ 保持员工疾病记录(请参阅第20页)。
 - ◆ 将顾客自称的患病情况报告给卫生部门。
 - ◆ 让员工了解因紧急事件而产生的任何程序变化，以确保公众健康。
- **食品与存放**
 - ◆ 仅使用安全和被批准的水源。
 - ◆ 在使用密封的食品容器和器具前仔细检查它们。如易腐食物变热，则不要使用。如罐头食品损坏、鼓胀或泄漏，则不要使用。
 - ◆ 不能接受来自未被批准(即家庭准备的)或未知来源的食品或水，因为不能确保这些场所的质量控制。检查所有收到的物品以确定是否有变质或污染的情况。
 - ◆ 将水果、蔬菜、熟食、准备的食物和即食食品放在生肉上，以避免交叉污染。
 - ◆ 将所有物品放在距地面至少6英寸高的可防昆虫和啮齿动物的容器内。
 - ◆ 让所有化学品都远离食品和器具。在所有化学品容器上都贴标签。
- **食品准备**
 - ◆ 提供配有肥皂、纸巾和指甲刷的洗手台。
 - ◆ 避免手直接与即食品接触(提供手套、夹子、勺子)。
 - ◆ 应为洗手、食品准备和清洗与消毒器具设立不同的区域。
 - ◆ 仅准备立刻就要使用的数量。如冷藏不足，则必须避免有剩余物。
 - ◆ 如可能，使用一次性饮食器具。避免客户自行操作。
- **温度控制**
 - ◆ 彻底烹饪所有食品—肉类、鱼类和禽类应为全熟。
 - ◆ 让热食保持在140° F 或以上的高温。快速将所有食品加热至165° F 或以上。
 - ◆ 将冷食保持41° F 或以下的低温。
 - ◆ 限制冷藏的食品数量。严格遵守有关快速和安全冷藏食品规范。
- **清洁和保持卫生**
 - ◆ 所有食品准备和服务区均应进行清洁和消毒(消毒液，请参阅第5页。)
 - ◆ 恰当的洗涤(净水和清洁剂)、冲洗和消毒(消毒液)所有器具和设备。
 - ◆ 在每次使用后均清洗和消毒切菜板、刀具和其它器具，以预防交叉污染。
 - ◆ 使用测试条来监控消毒液浓度。
 - ◆ 恰当地处理所有固体和液体废物—经常进行。
 - ◆ 在所有与食品相关的区域内控制昆虫和啮齿动物。仅使用被批准的杀虫剂和控制措施。
 - ◆ 保持卫生，定期清洁营业场所的内部和外部。

首先做这些!

- **决定：可以安全地进入和重新呆在建筑物内吗？**
 - 致电：市建筑部门（以确定建筑结构的安全性）。
 - 致电：公用事业公司（燃气、电力和电话）。
 - 致电：当地卫生部门。
 - 致电：您的保险公司。
- (注意：将这些联系电话放在本手册前面的袋内)

食品安全因素

- **必须丢弃的被污染的食品：**
 - ◆ 任何打开或未包装的食品，包括冰和饮料
 - ◆ 多孔食品
 - ◆ 无法进行清洁的包装食品，包括：
 - 带冠形瓶盖的瓶和罐（需要开瓶器来打开盖子）
 - 带瓶塞的瓶和罐
 - 带螺旋盖的瓶和罐
 - ◆ 装在布袋、塑料带或纸袋内的食品
 - ◆ 装在纸板箱内的食品
 - ◆ 被污染的农产品，水果和蔬菜
 - ◆ 温度在41° F - 140° F 之间达4 个小时以上的有潜在危险的食品(请参阅第3 页。)
- **可能会被挽救的食品：**
 - ◆ 满足以下条件的未打开的罐头：
 - 标签完好无损。但必须去掉标签，在罐头上用永久性记号笔重新标注标签，然后进行清洁和消毒。
 - 罐头未在任何接缝处凹陷。
 - 罐头没有任何鼓胀、泄漏或失去真空的迹象。
 - 罐头未生锈。
- **非食品物品：**
 - ◆ 丢弃被污染的一次性碟子、纸产品和器具等。
 - ◆ 丢弃与设备连接的过滤器、净化器和饮料盒。

(注意：参见丢弃/挽救指导方针，第19 页。)

恢复的程序

- 将所有丢弃的食物放在塑料袋中。
- 绑好袋口，以避免食品废物散落、控制异味和预防昆虫进入。
- 将绑好的袋子放入盖紧盖子的垃圾箱或垃圾桶内。
- 清除灾难事件产生的碎片，将它们放入垃圾箱内。
- 冲洗所有水管和设备排水管（使用漂白粉）。
- 洗涤、冲洗和消毒所有接触食品的表面、工作台、器具、碟子、银餐具、玻璃器皿和墙面。(消毒液，请参阅第5 页。)
- 按需消毒地面、地漏、家具和墙（洗涤、冲洗、使用漂白水消毒）(消毒液，请参阅第5页。)
- 公用事业供应安全地恢复了吗？
- 清洁工作完成了吗？
- 是否已将所有被损坏或令人怀疑的食品从营业场所清除出去？
- 卫生间和洗手台是否配备有肥皂、指甲刷和纸巾？
- 冰箱是否将食品温度保持在41° F 或以下？
- 盛放热食品的保温器具是否将食品的温度保持在140° F 或以上？

准备好重新开业了？

请您当地的卫生部门提供帮助和批准重新开业。

管理	人员
<p style="text-align: center;">产品</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 产品从有良好声誉的商业供货商处购买。 <input type="checkbox"/> 有购买记录，以追踪产品的根源和进行召回。 <input type="checkbox"/> 产品由干净和安全的运输车辆送到食品营业场所。 <input type="checkbox"/> 产品在装卸台一直有人监管。 <input type="checkbox"/> 在进行准备或提供给顾客前已检查了产品是否有被破坏的情况。 <input type="checkbox"/> 营业场所处理产品破坏事件的指导方针。 <input type="checkbox"/> 食品由受过食品安全程序培训的人员准备。 <input type="checkbox"/> 使用饮用水来冲洗和准备食品。 <input type="checkbox"/> 沙拉自助台和自助车由员工进行密切监控，以预防污染和产品破坏。 	<p style="text-align: center;">场所</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 通向装卸台的门在不使用时被锁上。 <input type="checkbox"/> 所有卡车发运货物（进入和发出）都受到食品服务员工的监控。 <input type="checkbox"/> 产品在交付时就受到检查。 <input type="checkbox"/> 营业场所的所有高风险区域都有良好照明。 <input type="checkbox"/> 危险性化学品（包括任何杀虫剂）都被锁在安全的区域。 <input type="checkbox"/> 高风险区域标注有“仅供员工使用”，只有在这一区域内工作的员工才可进入。 <input type="checkbox"/> 有钥匙控制系统来管理库房钥匙。 <input type="checkbox"/> 考虑在高风险和高人员流动的区域恰当地使用安全摄像头。

丢弃/挽救指导方针

提示：使用照相机或摄像机记录损坏，以用于保险索赔的目的。

丢弃	挽救
<p>被污染或接触了水、下水道污物、烟尘、烟气或化学物质的任何食品。包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> 新鲜的易腐食品 - 农产品、肉类、禽类、鱼类、奶产品和蛋类。 打开的容器和包装 易损坏容器（口为剥开式、涂蜡纸板、瓶塞或螺旋盖，或带石蜡密封），例如玻璃或塑料容器装的番茄酱、调味汁、奶、辣根、蛋黄酱、汽水、啤酒和沙司等。 有孔的软包装 - 装在纸板盒、纸、箔、塑料和玻璃纸中的食品，例如盒装或袋装的食品、谷物、面粉、糖、大米和盐等。 干食品 - 香料、调料和萃取物、面粉、糖和其它罐装常备食品。 一次性物品 - 盘子、杯子、器具和盖子等。 	<p>存放在完全密封的步入式冰柜或冷冻柜（无水、烟尘、烟气或化学物质进入）中且环境温度保持在41° F 以下的冷冻食品。</p>
<p>罐头装和瓶装食品：</p> <ul style="list-style-type: none"> 如被烧焦或靠近火焰的高温 如生锈、有坑洞、凹陷、鼓胀或泄漏 	<p>对未被损坏的罐子和瓶子（未受到高温或水的损坏，无凹陷、鼓胀、泄漏或生锈）进行消毒。</p> <ul style="list-style-type: none"> 清除纸标签，立刻用永久性记号笔重新标注标签 用肥皂和水清洗 冲洗，风干
<p>冷藏或冷冻食品在以下情况必须被丢弃：</p> <ul style="list-style-type: none"> 接触了下水道污物、水、烟尘、烟气或化学渗漏物。 温度在41° F 以上至少4 个小时。 冻后又解冻了2 个小时或以上。 质量变差，或有异常的外观、颜色或气味。 	<p>如有效地控制了火灾、洪水或下水道污物堵塞：</p> <ul style="list-style-type: none"> 未受烟尘、烟气、水、高温、灭火化学品、洪水或下水道污物堵塞影响的区域内的食品可能可以被挽救。 请咨询您当地的卫生检查员。
<p>有潜在危险的食品（PHF）如在“温度危险区”（41° F -140° F）内的时间超过了4 小时则必须予以丢弃。 有潜在危险的食品包括： 肉类和混合菜</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛肉、小牛肉、羊肉、猪肉、禽类、鱼类、海鲜食品、午餐肉、热狗和火腿等。 汤、炖菜、砂锅菜或含有肉、面食、大米、蛋或奶酪的类似的菜。 <p>蛋类和奶制品</p> <ul style="list-style-type: none"> 蛋或蛋产品、冰淇淋、优格 奶、奶油、脱脂乳、基于奶油的食品或汤 软奶酪，例如奶油、乳清干酪和布里干酪等 <p>甜点 - 含有奶油蛋羹、奶酪、戚风蛋糕、蛋白甜饼或南瓜的派、蛋糕和点心</p> <p>水果/切开的瓜和熟蔬菜 — 西瓜、甜瓜或蜜瓜、熟的豌豆或玉米或其他豆类</p>	<p>没有潜在危险的食品可在室温环境中保存，但质量可能会下降，包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> 面包、面包卷、松饼、干蛋糕 固体黄油或人造黄油 硬奶酪 - 切达干酪和巴尔马干酪等 未切开的新鲜水果和蔬菜 水果或蔬菜汁、干果、水果派 罐装食品 干食品 - 面粉、面食和大米等。 高糖食品 - 蜂蜜、果子冻 基于酸的佐料 - 番茄酱、芥末
<p>如停电超过1 小时，则必须丢弃未经彻底烹饪的食品。</p>	<p>如停电时间短于1 小时，则可快速将未经彻底烹饪的食品重新加热至165° F。如不确定，应将其丢弃。</p>

除食品外：丢弃

丢弃任何不能进行有效清洁和消毒的已污染的材料，包括烤面包机和其它食品设备、布草、陈设品和地毯等。

开发单位：双城大都市地区先进作法中心

食品经理专用讨论指南，
用于为食品工作人员准备的图片课程

食品工作人员 紧急事件准备守则

APC
Advanced Practice Centers

Chinese/中文

目录

前言	1
第1 课 停电	2
第2 课 洪水或下水道污物堵塞	3
第3 课 火灾	4
第4 课 水供应中断或污染	5
第5 课 生物破坏和恐怖主义活动	6
第6 课 脏弹	7
第7 课 化学事件	8
第8 课 固体废物搜集中断和有害生物控制	9
第9 课 在灾难中维护食品安全	10
第10 课 灾难事件后的清洁：丢弃或挽救？	11
第11 课 食品安全	12
紧急事件准备：员工培训记录	13

双城大都市地区先进作法中心（APC）项目
资金支持：
全国城镇卫生官员协会（NACCHO）：
亨内平（Hennepin）县公共卫生保护局
圣保罗拉姆齐（Saint Paul-Ramsey）县公共卫生部
明尼阿波利斯市环境管理与安全局

www.naccho.org/EQUIPh/

2005 年9 月第一次印刷

紧急事件准备

食品工作人员紧急事件准备为食品服务单位的食品经理提供了易于使用的材料，以为食品工作人员提供有关紧急事件准备和反应的培训。

紧急事件准备包括供食品经理使用的讨论指南（涵盖每一节课）和供食品工作人员使用的紧急事件照片课程。本套紧急事件指南和课程旨在供食品经理在每班次上班前或与员工定期开会时使用（一次一节课）。讨论指南可帮助食品经理带领员工讨论每一节课和学习紧急事件准备与反应的基本要点。

照片课程也可在紧急事件和其后的恢复过程中使用。它们介绍了出现紧急事件（从停电到生物恐怖主义活动，无论是自然发生还是故意造成）时应采取的基本步骤。其中也涉及了食品安全基本要点，例如应对可疑的交货或锁上门以预防破坏。这些课程也介绍了在出现持续时间较长的紧急事件时可采取的一些措施和紧急事件后恢复的步骤。

一般来说，食品经理应负责维护食品的安全，并在即将出现健康危害时，立刻终止服务、停止营业，直到当地卫生当局批准重新开始营业。

本系列课程介绍了实用、较为简单和低成本步骤，可用于加强和维护食品安全并减少各种紧急事件的负面影响。

课停电

通过这些照片，您看到了哪些保证人员安全的步骤？

- 1 关闭营业场所。
 - 营业时没有照明、通风、洗碗机和热水器十分危险。在来电前应停止营业。
 - 书面记录停电开始的时间。

- 2 准备好需要的设备。
 - 确定食品是否可安全食用的温度计。
 - 其它在停电时十分有用的工具包括：
 - 避免事故和提供照明来记录温度的手电筒。
 - 记录时间和温度的笔和带写字板的笔记本。
 - 遮盖敞开式冰箱的毯子和防水布。

- 3-6 确定食品温度是否可让食品安全食用。
 - 停止烹饪，不能向客人提供未经彻底烹饪的食品。
 - 在停电后立刻开始记录时间和食品温度。
 - 对于高温存放食品，每小时检查和记录温度；对于冷食，至少每二小时检查和记录温度，应记下每次记录温度的时间。
 - 计算食品停留在温度危险区（41° F 至140° F）的时间。

- 7 维持冷藏食品的低温。
 - 用毯子或防水布盖住敞开式冷冻柜，关闭冰箱门。
 - 不能将热食放入食品冷藏区（它将升高温度）。

- 8 丢弃不能安全食用的食品。
 - 如停电时间超过1 小时，则必须丢弃未经彻底烹饪的食品。
 - 如温度处于140° F 以下的时间达到4 个小时，则必须丢弃高温存放食品。
 - 如温度处于41° F 以上的时间达到4 个小时，则必须丢弃冷食。

小组讨论...

- 我们是否准备好了停电时所需要的设备，是否所有人都知道它们放于何处？
- 为了食品安全和保险索赔的目的，我们是否需要一套程序来记录必须丢弃的食品？

停电涉及的问题...

停电对于营业场所的运营很不安全，也会威胁食品的安全。没有恰当的照明，人们的活动就很危险。在没有电源时，食品就不能被烹饪或冷却，洗碗机、空气冷却和加热装置等设备也不会运行。在恢复供电时，处于温度危险区内时间过长的食品将不能被安全食用，必须予以丢弃。

洪水或下水道污物堵塞

通过这些照片，您看到了哪些保证人员安全的步骤？

- 1 停止向客人提供食品和饮料。
 - 关闭营业场所。洪水和下水道污物中有污染物，可威胁食品安全和公共健康。洪水可损坏建筑物，让人们呆在里面很不安全。
- 2a 如下水道污物堵塞，应抑制污染的扩散并寻求帮助。
 - 停止使用受影响的水槽、排水管、卫生间或设备。不让任何人使用它们。
 - 不让人靠近这一区域。如必要，隔离这一区域。
 - 疏通下水道排水管。请水管工人来修理。
- 2b 在发生洪水时，确保建筑物的结构是安全的。
 - 与您的经理讨论建筑物的安全情况。
- 3-6 在洪水或下水道污物溢出后，清洁并对建筑物进行消毒。
 - 建议使用专业的清洁公司。参与清洁工作的人员应佩戴保护眼睛和皮肤的装置，也应佩戴用于防护霉菌的N-95 过滤面罩。
 - 穿戴起保护作用的外衣和橡胶靴子，在您离开溢出区域前将它们脱下并装入袋中以进行清洗和消毒。
 - 使用清洗液仔细地清洗溢出区域，然后用消毒液进行消毒。
 - 立刻洗两次手。使用清洁剂清洗至少20 秒，然后用净水仔细冲洗，重复一次。
 - 丢弃任何暴露的且不能进行有效清洁和消毒的材料，包括烤面包机和其它食品设备、布草、陈设品、地毯、一次性用品和任何不能进行清洗和消毒的物品。
 - 用肥皂清洗所有设备的硬表面，然后进行冲洗和消毒。
 - 如多孔建筑材料（包括石膏板）或其它墙面材料受到水的损坏且不能进行清洁处理，应丢弃这些材料。
- 7 丢弃不能被安全食用的食物。
 - 丢弃与洪水或下水道污物接触过的任何食品或食品包装。丢弃装在带盖容器或易拉罐中的食品（例如番茄酱、奶或其它饮料），丢弃包装在玻璃瓶、纸、塑料、布或纤维中的食品。
 - 丢弃干食品（例如面粉和糖）。
 - 丢弃纸板箱装食品（甚至是在里面的食品看起来很干燥时）。
 - 丢弃凹陷、泄漏、鼓胀或生锈的罐装食品。

提示...

有关洪水或下水道污物造成的损坏和丢弃物品的照片可用于保险索赔的目的。

洪水与下水道污物涉及的问题...

洪水可携带淤泥、未处理的下水道污物、油或化学物质，可令被暴风雨损坏的食物不能被安全食用（如包装受到污染）。下水道废物中含有人类和动物的粪便，其中可能会携带有各种致病生物，包括病毒、细菌和寄生虫的卵。在接触了洪水或下水道污物后，很少会有食品或饮料可以被挽救下来。必须丢弃可能与洪水或下水道污物直接接触过的任何食品。

火灾

通过这些照片，您看到了哪些保证人员安全的步骤？

- 1-3 如发生不能被快速控制的火灾，应拨打911 并关闭营业场所。
- 明显张贴撤离方案，说明客户和工作人员可如何安全和快速的离开建筑物。快速离开建筑物十分重要；火灾的烟尘和烟气可令人虚弱无力，甚至可造成死亡。
 - 听从消防队员的所有指令。
- 4-6 火灾过后：丢弃所有不安全的食品。
- 在您当地卫生部门的帮助下，丢弃可能受到高温、烟尘、火焰或灭火化学品影响的任何食品。
 - 大多数食品一般都不能被挽救，储藏在正常工作且完全密封的步入式冰柜或冷冻柜内的冷冻食品除外。
 - 清洁和消毒所有与食品接触的表面、器具和设备。扔掉不能被完全消毒的任何器具和设备（例如烤面包机）。

小组讨论...

- ◆ 让我们回顾一下我们应对火灾的紧急方案和准备好的设备：
 - 工作人员所熟悉的工作人员和顾客撤离方案。
 - 定期进行检查，确保出口未被阻塞、备用照明正常工作。
 - 至少每年进行消防演习。
 - 每年均保养灭火器，食品工作人员了解如何使用它们。

提示...

有关火灾损坏和丢弃物品的照片可用于保险索赔的目的。

火灾涉及的问题...

在发生火灾后，一般无法挽救食品和一次性器具。烟尘、有毒的烟气和高压灭火设备与化学品的使用可穿透各种食品包装并污染存放的食品。甚至是靠近高温火焰的存放在罐头、坛子、瓶子、包装材料或纸板包装内的食品都不能被安全的食用。必须更换不能被完全消毒的设备。

水供应中断或污染

通过这些照片，您看到了哪些保证人员安全的步骤？

- 1 通知您当地的卫生部门和供水单位。
 - 您的经理需要将出现的问题通报给供水单位，他可能会了解到有关这一问题的情况。如水被污染，供水单位需要尽快找出污染物。
 - 您当地的卫生部门可提供有关如何应对各种污染物、是否可使用开水和替代水源的信息。
- 2 停止向顾客提供食品和饮料。
 - 安全的水是安全食品所必需的。需要安全的水来烹饪和准备食物、准备饮料、洗手和清洁设备。
- 3-4 一旦恢复了安全的自来水供应后：
 - 按卫生部门的说明重新开始使用净水。
 - 冲洗水管、水龙头和喷泉式饮水器至少5 分钟。
 - 更换水管中的所有水过滤装置。
 - 必须根据制造商的说明冲洗、清洁和消毒接有水管的设备。例如混合后式饮料机、喷雾雾化器、咖啡壶或茶壶、制冰机、洗杯机和洗碗机、水软化剂箱和过滤器等。

小组讨论...

- 我们有哪些连接有水管的设备？水管中有任何水过滤装置吗？

水供应涉及的问题...

当主供水管破裂、水管上冻、水井泵或水加热器功能失常时会产生饮用水供应中断的情况。意外或故意的使用化学品、细菌、病毒和其它微生物也可污染饮用水，可引发类似感冒的症状、皮疹或其它疾病。

生物破坏和恐怖主义活动

通过这些照片，您看到了哪些保证人员安全的步骤？

- 1 小心防备任何可疑的活动。
 - 监督沙拉自助台、自助餐台或食品车的情况，避免有人进行破坏。
 - 留意食品、产品或收到的包装物上是否有可疑的粉末或液体。
 - 检查所有收到的货物是否有被人破坏的任何痕迹。
 - 无关人员的出现，特别是食品准备和存放区。

- 1 将员工患病作为破坏事件的初步迹象来汇报。
 - 许多顾客和员工患病的情况都可能是一种初步迹象 — 表明发生了破坏食品的情况。必须向负责人报告类似感冒的症状、皮疹或其他员工疾病。

- 2 禁止未经授权而进入食品区和接触业务记录。
 - 不能允许未经授权的人进入食品准备区、食品存放区或保存有食品记录的办公室区域。
 - 厨房内的访客或供货商应在进入前进行登记或佩戴识别标志。

- 3-4 将可疑的行为或破坏情况报告给经理或当局。
 - 报告有关食品区内或收到货物的可疑情况 — 拨打911。

- 5 如发生生物污染的情况，关闭营业场所。
 - 停止向客人提供食品和水，以避免发生更多疾病。

- 6-8 向卫生部门索取有关如何在生物事件后进行清洁的建议。
 - 没有专家的建议，不能清洁食品区或挽救食品。擦拭食品服务区反而可能会扩散污染。

小组讨论...

- 我们是否在定期记录员工患病的情况？我们的相关程序是什么？

生物事件涉及的问题...

生物破坏或恐怖主义活动指故意使用传染性病毒或细菌生物制剂或装置在食品、水或空气中扩散致病微生物或毒素。可用来故意污染食品的生物制剂包括沙门氏菌、炭疽杆菌和蓖麻毒素等。

脏弹

爆炸与脏弹...

人们通常不会立刻知道爆炸的起因和它是意外还是故意事件。但爆炸会损坏建筑物的结构完整性，所以必须离开爆炸附近的区域。应对紧急事件的人员将能够测量空气污染物的浓度并分析可能的起因。

脏弹是一种用于恐怖活动的装置，将炸药等传统爆炸物与放射性材料结合在一起，它的首要目的是引发恐惧和慌乱。脏弹的用途是用放射性物质来污染一小块区域，其污染程度可能不足以令人死亡或引发严重疾病。尽管如此，空气中的放射性颗粒还是可以污染几个街区，令清洁工作成本巨大。

通过这些照片，您看到了哪些保证人员安全的步骤？

- 1 如果您紧邻爆炸区，应立刻离开。
 - 用湿布遮盖您的嘴和鼻，以避免在烟雾弥漫的地区吸入尘埃或灰烬。
 - 步行离开这一区域。一离开爆炸区就进入最近的建筑物中，这将减少您对放射性颗粒的接触。
- 2 报告爆炸事件。
 - 拨打911 报告爆炸事件。
- 3-5 离开爆炸区后，呆在建筑物内，寻求有关保护健康的信息
 - 收听收看当地的广播、电视或电脑新闻节目，了解有关应对紧急事件和保护健康的信息。如释放了放射性材料，当地的新闻节目会告诉人们去哪里接受放射监控和其它测试，也会介绍保护健康的去污方法和避免污染进行扩散的措施。
 - 停止所有食品和饮料服务。空气和水携带的脏弹污染物可污染食物和水。
- 6-8 从卫生部门获取有关恰当清洁方法的专家建议。
 - 无卫生部门的专家建议，不能清洁食品区或挽救食品。清洁的方法取决于污染物的类型，传统清洁方法只会让一些污染物进一步扩散。

化学事件

化学事件因意外或故意向环境中释放危害性化学物质而引起，例如，油罐卡车事故或工业设施释放对公众健康造成威胁，可污染释放影响区域内的空气、土壤、食品、水和食品准备表面。

在故意释放事件中（例如恐怖主义活动），化学制剂可被故意用来威胁公众健康、安全和环境，造成损坏和恐慌。

化学释放的征兆包括：

- 与周围环境极不相称的不明原因异味。化学气味的消散可能意味着化学物质降低了您嗅觉的敏感度。
- 人群中出现了异常数量的健康问题，包括恶心、定向障碍、呼吸困难和痉挛。
- 眼或皮肤刺激或烧伤。
- 异常数量的鸟、昆虫或其它动物死亡。

通过这些照片， 您看到了哪些保证人员安全的步骤？

- 1 报告化学事件或接触了化学物质的可能迹象。
 - 致电911 和明尼苏达州值班警官：1-800-422-0798。
 - 收听收看当地的电台或电视新闻，了解更多信息。
- 2 控制人们对化学物质的接触。让人们撤离有化学物质的区域。
 - 用湿布遮盖嘴和鼻，以避免接触化学物质。
- 3 停止向顾客提供食品和水。
 - 停止所有食品和饮料服务。空气和水携带的化学制剂可污染食物和水。
- 4 索取有关清洁的专家建议。
 - 无卫生部门的专家建议，不能清洁或挽救食品。清洁方法取决于化学制剂的类型。
- 5 安全的使用清洁剂和其它化学品。
 - 如使用或存放方法不当，甚至是日常用于清洁和消毒的化学制剂都可有毒。不能混合化学清洁剂、溶剂或脱脂剂。确保您接受过在工作场所恰当使用和存放化学物质的培训。

化学物质涉及的问题...

化学物质可污染我们呼吸的空气、饮用的水、食品供应或人们接触的表面。恰当的清洁需要专家的评估和建议。化学事件包括释放有毒化学物质（例如氯或氨）的工业或运输事故和故意实施的化学恐怖主义活动。

固体废物搜集中断和有害生物控制

通过这些照片，您看到了哪些保证人员安全的步骤？

- 1 将食品废物和易腐物与其它垃圾分开。
 - 食品废物和其它易腐物会产生招引昆虫和啮齿动物的异味。如固体废物收集服务中止，则将它们放入不同的废物容器中，以节省空间和最好地管理废物。
- 2 将有害材料与其它废物分开。
 - 化学品或清洁剂等有害材料需要存放在指定的容器中并交给经过批准的管理单位。
- 3-4 安全的存放垃圾。
 - 将所有食品废物放入塑料垃圾袋中。不能装得过满。
 - 绑好垃圾袋口，以避免垃圾溢出、控制气味和防止昆虫进入。
 - 将垃圾放在尽量远离食品服务区的地方。
 - 将垃圾袋放入紧紧盖着盖子的垃圾箱或垃圾桶中，以阻止啮齿动物进入。不能让食品废物在垃圾容器外堆积。
- 5 监控垃圾存放区。
 - 每日进行监控，察看是否有有害生物和泄漏。
 - 不要让人在垃圾箱中捡拾含有变质和不安全食品的垃圾。
 - 如上门收取垃圾的服务中断，而垃圾处理场还在运营，则应每3-7 天将垃圾运至此垃圾处理场。
- 6 将已使用的烹饪油另外存放。
 - 不能将来自油炸锅的已使用过的烹饪油与食品废物混合。
 - 使用密封桶或油脂容器盛放已用过的烹饪油。
- 7-12 控制啮齿动物和昆虫等有害生物。
 - 清除任何可滋养有害生物的角落。在建筑物外，清除有害生物可藏身和驻窝的灌木丛、树叶或碎片。在室内，食品和设备应整齐地存放在离开地面的地方。
 - 使用粘胶板等捕具来探查和监控有害生物的活动。
 - 检查收到的货物中是否有携带昆虫的迹象，例如包装上有虫卵或农产品上有虫子。
 - 清除户外的积水，以减少昆虫繁殖的场所，例如敞口桶内的水或垃圾箱盖上积聚的雨水。

固体废物和有害生物涉及的问题...

在出现中断上门收取垃圾服务的灾难时，有害生物可产生一些问题。垃圾为昆虫和啮齿动物提供了食物。有害生物可传播疾病并通过食物引发疾病。它们可损坏食物、用品和建筑，也会吓跑顾客。

在灾难中维护食品安全

在灾难中...

在灾难的恐慌中，设备、员工的日常工作安排、通常的服务和社会都可能受到影响。小组研习食品安全基本点可帮助食品工作人员集中注意力，减少正常运营被打乱时因食品而发生的疾病。

通过这些照片，您看到了哪些保证人员安全的步骤？

1-4 在紧急事件的慌乱中协助维护食品安全。

- 使用安全和经过批准的水源清洁和消毒食品准备区。
- 实行预防疾病传播的最佳方法 — 严格的洗手程序。
- 甚至是在灾难发生时也不能接受在家中准备的食物或来自于未知或未被批准来源的食物和水。这些食物和水未经过相应的质量控制，不适合于公众；不能确保恰当的运输温度，它们可能受到了破坏，可能会让人生病。仔细检查密封和罐装食品是否有变质、污染或其它受到损坏的情况。

5-6 确保食品不处于温度危险区。

- 将冷食保持在41° F 或以下。使用食品温度计定期检查和记录冰食品和冷藏食品的温度。高温可产生致病细菌。
- 将热食保持在140° F 或以上。使用食品温度计定期检查和记录高温存放食品的温度。
- 用浅容器冷藏熟食，以确保进行恰当的冷藏。
- 未经过恰当冷却的食品会生成致病细菌。

◆ 经常洗手。

1. 卷起衣袖，用温水湿手。
2. 使用肥皂，在手和前臂上打出肥皂泡。
3. 20秒规则：双手互相搓洗至少20秒。确保清洗手掌、手背、指间和前臂。使用指甲刷清洗指下和指间。
4. 用温水冲洗手和前臂。在冲洗时让指尖朝下。
5. 用一次性纸巾、擦手毛巾或吹风机把手弄干。
6. 使用毛巾关闭水龙头。

食品安全和洗手涉及的问题...

在紧急事件的慌乱中，坚持食品安全基本点可减少因食物而引发的疾病。经常和彻底地洗手是保护公众健康的最重要方法之一。手的皮肤上携带有数百万个微小的细菌和病毒，可传给食品 and 他人。恰当的洗手方法可将这些微生物的数量减少100至1000倍。如所有人都在接触食物、食用食物和使用卫生间后洗手，我们就可以避免几乎一半的因食品引发的疾病。

灾难事件后的清洁：丢弃或挽救？

这些表格描述了哪些保证人们安全的步骤？

- ◆ 丢弃处于温度危险区时间过长的食品。
 - 如停电超过1 小时，则必须丢弃未经彻底烹饪的食品。
 - 如温度在140° F 以下的时间达到了4 个小时，则必须丢弃高温存放食品。
 - 如温度在41° F 以上的时间达到了4 个小时，则必须丢弃冷食。
- ◆ 丢弃被火灾损坏的食品。
 - 丢弃可能受到高温、烟尘、火焰、灭火化学物或高压水影响的任何食品。
- ◆ 丢弃被洪水损坏的食品。
 - 丢弃装在带盖容器或易拉罐中的食品（例如番茄酱、奶或其它饮料），丢弃包装在玻璃瓶、纸、塑料、布或纤维中的食品。
 - 丢弃干食品（例如面粉和糖）。
 - 丢弃纸板箱装食品（甚至是在里面的食品看起来很干燥时）。
 - 丢弃凹陷、泄漏、鼓胀或生锈的罐装食品。在重新使用未被破坏的罐装食品时：去掉标签，用热肥皂水擦洗表面，用净水冲洗，然后将它们浸入消毒液（每一加仑水一大汤匙漂白粉）90 秒或更长时间。在干燥后，用永久性记号笔在罐头上标注里面的食品。
- ◆ 丢弃接触了堵塞的下水道污物的食品和被损坏的材料。
 - 丢弃接触了下水道污物的任何食品或食品包装。
 - 丢弃任何暴露的且不能进行有效清洁和消毒的材料，包括烤面包机和其它食品设备、布草、陈设品和地毯等。

小组讨论...

- 丢弃清单上有让您感到意外的物品吗？讨论一下为什么丢弃它们很重要。更多信息请参阅有关停电、火灾、洪水和下水道污物堵塞的课程，或咨询您的卫生检查员。

食品安全

通过这些照片，您看到了哪些保证人员安全的步骤？

- 1-2 禁止未经授权而进入食品区和接触业务记录。
 - 禁止顾客进入厨房。
 - 厨房内的访客或供货商应在进入前进行登记或佩戴经批准的访客牌。注意和监督任何未经授权而进入食品准备区和存储区的人员。
 - 张贴禁止进入的标志，例如“仅供员工使用”。

- 3 在沙拉自助台或自助餐台确保食品安全。
 - 严密监控沙拉自助台和自助餐车，以避免破坏和食品污染。
 - 将任何可疑行为报告给负责人。

- 4 检查收到的货物是否有被破坏的迹象或是否有令人意外的包装。
 - 确保收到的产品仅为订购的产品，经过恰当密封，无被破坏的迹象。
 - 如您不认识送货人，则应验证送货人的身份。检查他们的工作证，如必要，致电授权供货商以确认送货人的身份。
 - 检查收到的货物是否有可疑的粉末或液体，这些可能是食品或其它包装被污染的迹象。

- 5 将任何可疑的行为报告给负责人。
 - 按你们食品营业场所的指导方针给警察打电话：911。

- 6 锁闭门和其它进入点并为之提供恰当照明。
 - 在不使用通向装卸区的门时将其锁闭。
 - 安装和更换灯具，以保证可能的进入点有良好照明。
 - 将有害化学品（包括杀虫剂）锁在安全的区域。

- 7 将员工患病作为破坏的初步迹象进行报告。
 - 必须记录类似感冒的症状、皮疹或员工患有的其它疾病，这些可能是食品被破坏的初步迹象。
 - 负责人记录员工的患病情况。

小组讨论...

- 我们已经采取了哪些步骤来维护食品的安全？有恶意的人可如何绕过我们现有的安全措施，我们可如何加强安全？
- 让我们来确定一些在注意到可疑的人和行为或收到的货物可能被破坏时应采取的措施（即，将它报告给负责人，将可疑的行为或收到的货物有被破坏的证据或可见的粉末/污染的情况报告给警察：911）。
- 在沙拉自助台、自助餐台或其它自助餐车（如适用），我们如何预防食品破坏，我们的监控恰当吗？

为什么食品安全很重要...

食品安全方案可协助保护顾客和员工不受恐怖威胁和食品破坏刑事犯罪的伤害。食品曾被用来扩散生物制剂（例如在华盛顿的一个沙拉自助台故意投放的沙门氏菌）。更好的食品安全可减少公众健康的威胁、减少企业责任并预防可为企业带来严重经济后果的食品破坏。

紧急事件准备：员工培训记录

(复印本表，用本表来追踪员工的培训。)

课程	培训日期	参加人员	教师姓名首字母
1. 停电			
2. 洪水或下水道污物堵塞			
3. 火灾			
4. 水供应中断或污染			
5. 生物破坏和恐怖主义活动			
6. 脏弹			
7. 化学事件			
8. 固体废物搜集中断和有害生物控制			
9. 在灾难中维护食品安全			
10. 灾难事件后的清洁： 丢弃或挽救？			
11. 食品安全			

开发单位：双城大都市地区先进作法中心

停电

1. 停止向顾客提供食品和饮料。
 - 通知顾客。



2. 立刻做两件事：
 1. 写下停电的时间。
 2. 用温度计检查食品温度，并将它们写下来。



3. 在停电期间保持良好的食品温度记录。
 - 每一设备每小时检查热食、每二小时检查冷食。
 - 写下时间和温度。

1/7 4:30	E 3	JACK	40°
1/7 4:30	E 3	BEER BAR	38°
1/7 4:30	E 3	MAIN FRENCH	161°
1/7 4:30	E 3	POT SA	40°
1/7 4:30	E 3	GRACE BEAN POT	41°
1/7 4:30	E 3	GRACE ALICE	38°
1/7 4:30	E 3	3RD STAW	28°
1/7 10:15	E C	CHILI	170°
1/7 10:15	E C	SOUP	178°
1/7 11:00	R C	BLACK CROWN STEAK	160°
1/7 11:00	R C	RED WINE STEAK	157°
1/7 11:20	R C	MASHES	150°
1/7 11:20	R C	SALAD	30°
1/7 11:20	R C	LEAFY	35°
1/7 11:20	R C	VEGET	170°
1/7 11:20	R C	VEGET	170°
1/7 5:00	E 3	JAM SA	38°
1/7 5:00	E 3	GRUY	38°
1/7 5:00	E 3	GREEN BEAN SOUP	175°
1/7 5:00	E 3	BEET BURGERS	35°
1/7 5:00	E 3	TUNA BURGERS	38°
1/7 11:07	IK	MEAS	29°
1/7 11:07	IK	SHAK	28°
1/7 11:07	IK	BILL POTTS	220°
1/7 11:07	IK	BILL ALICE	220°
1/7 11:07	IK	TURKEY SANDWICH	101°
1/7 11:07	IK	ALICE	52°
1/7 11:07	IK	ALICE	52°

4. 不能向客人提供未经彻底烹饪的食品。
 - 如在1 小时内恢复供电，则将食品快速重新加热至165° F。
 - 如停电时间超过1 小时，丢弃食品。



停电



5. 低温保持的食品:

- 丢弃所有温度在41° F 以上超过4 小时的冷食。



6. 高温存放的食品:

- 丢弃所有温度在140° F 以下超过4 小时的热食



7. 冰箱窍门:

- 将冰箱门关闭。
- 用防水布罩住敞开式冰箱。
- 不要将热食放入冰箱。



8. 重新供电后的恢复:

- 查看温度记录。
- 按要求丢弃食品。
- 重新设定所有断路器和设备等。

洪水或下水道污物堵塞

1. 停止向顾客提供食品和饮料。
 - 通知顾客。

- 2a. 如下水道污物堵塞，则表明下水管被堵住。
 - 不要在营业场所内四处找寻下水道污物堵塞的源头。
 - 请水管工人疏通下水管道。

- 2b. 如发生洪水，首先评估损坏情况。
 - 人可以安全地呆在建筑物里吗？
 - 询问经理建筑物是否安全。

3. 清洁建筑物 — 用安全的方式！
 - 穿戴橡胶靴子、手套、护目镜和连裤工作服。
 - 佩戴N-95 过滤面罩以防御霉菌。



洪水或下水道污物堵塞



4. 清洁建筑物——地面和墙壁。

- 清除下水道污物、固体物质和水。
- 用刷子和肥皂擦洗。
- 冲洗，然后消毒地面和墙。
- 用风扇快速吹干。



5. 清洁所有食品设备。

- 用肥皂和水清洁所有硬设备表面。
- 冲洗和消毒后再使用。
- 混合器和制冰机等。



6. 丢弃损坏的建筑材料。

- 丢弃所有不能进行有效清洁的被污染的有孔材料。



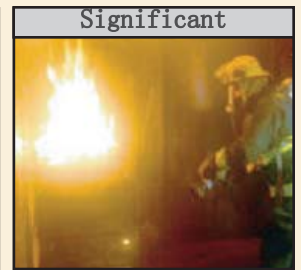
7. 挽救食品和重新开业。

- 丢弃任何被下水道污物或洪水污染的食品。
- 丢弃不能进行有效清洁的所有多孔食品包装（袋装面粉、盐、带螺旋盖、瓶塞或易开口的瓶或罐）。
- 请您的卫生部门评估清洁和食品挽救情况。

火灾

1. 寻求帮助。
2. 评估事件的严重性。
3. 听从消防部门的指令。
4. 火灾过后，丢弃不安全的食品。
5. 修理或更换损坏的设备。
6. 在重新开业前请相关部门进行食品安全检查。

食品工作人员紧急事件准备守则



水供应中断或污染

1. 致电卫生部门和供水单位。



2. 停止向顾客提供食品和饮料。



3. 我们准备好重新开业了吗。

- 我们有安全的水吗？
- 致电当地卫生部门。



4. 恢复和清洁：

- 听从当地卫生部门关于被污染水源的指令。
- 按需进行清洁和消毒。



生物破坏和恐怖主义活动

1. 注意是否有可疑活动或异常物品。

- 许多顾客和员工生病。
- 食品看起来有问题。
- 可疑的粉末或液体。
- 未经授权的人。



2. 限制非员工进入。

- 验证访客的身份证。
- 让送货人进行登记。
- 如不确定，向经理核实。



3. 把可疑行为报告给负责人。



4. 经理或负责人可能需要拨打 911。



生物破坏和恐怖主义活动



5. 如发生了生物污染事件，关闭营业场所。

- 通知顾客。
- 停止向顾客提供食物。



6. 挽救食品和对营业场所进行清洁：
警告！

- 在没有卫生部门的专家建议前，不要试图挽救食品或进行清洁工作。
- 清洁的方式取决于生物污染物的类型。



7. 清洁——用安全的方式！

- 清洁时没有恰当的安全设备很危险。
- 向卫生部门了解需要什么设备。



8. 保证安全！在采取行动前和您的经理进行商谈。

- 生物事件不是一个正常情况。

脏弹

1. 如营业场所紧邻爆炸区：
 - 向经理询问应采取的作法。
 - 步行离开爆炸区附近。
 - 用湿布遮盖您的嘴/鼻以避免吸入尘埃。

2. 如营业场所不紧邻爆炸区，则呆在建筑物内：
 - 向经理询问应采取的作法。
 - 拨打911 报告有爆炸事件发生。

3. 从当地的电视、广播和电脑节目中了解有关这一紧急事件的信息。
 - 您的位置安全吗？
 - 如果不安全，我应去哪里？
 - 对现场进行去污染处理？

4. 脏弹的最大危险是爆炸本身。
 - 呆在建筑物内。
 - 建筑物会对放射有一些阻挡作用。
 - 尽量减少接触放射物质的时间。



脏弹



5. 如发生了脏弹攻击，则停止营业。

- 通知顾客。
- 停止向顾客提供食物。

6. 挽救食品和清洁营业场所：警告！

- 在未获得卫生部门的专家建议前不要试图挽救食物或进行清洁。
- 清洁方法因脏弹类型的不同而不同。

7. 清洁——用安全的方式！

- 不使用恰当的安全设备进行清洁十分危险。
- 向卫生部门了解需要什么设备。

8. 保证安全！在行动前与您的经理进行商谈。

- 脏弹事件不是一个正常的情况。
- 在您采取任何行动前都与您的经理进行讨论！

化学事件

1. 致电911 和州值班官员。
2. 用湿布遮盖嘴和鼻以避免接触化学物质。
3. 停止向公众提供食品和饮料服务。
4. 寻求有关清洁工作的专家建议。
 - 致电当地卫生部门。
5. 员工安全培训：
 - 恰当使用现场存放的化学品。



固体废物搜集中断和有害生物控制

1. 将食品废物与空的盒子和罐子分开。
2. 将危险性材料分开，以进行恰当处理。
3. 将食品废物放入食品袋中，绑紧袋口。
4. 将绑紧袋口的塑料袋放入盖紧盖子的容器内。
5. 垃圾容器外的食品废物会招引有害生物！
6. 将油炸锅内用过的烹饪油放入密封的桶内或油脂容器内。
 - 不要与食品废物混合。

食品工作人员紧急事件准备守则



固体废物搜集中断和有害生物控制



7. 清除户外有害生物的滋生地——清除灌木丛和碎片等。



8. 清除室内有害生物的滋生地——将将食品和设备整洁地存放在离开地面的位置。



9. 使用捕具来探测和监控有害生物的活动。



10. 检查收到的货物。



11. 盖上废物容器的盖子，保持废物容器四周地面的清洁。



12. 清除积水。

在灾难中保持食品安全

1. 在灾难中坚持食品安全的基本作法。
2. 在使用食品准备区前对其进行清洁和消毒。
3. 洗手是保证食品安全的最重要方法之一。
4. 不能使用家庭准备的食物，甚至是在灾难期间。
5. 监控冷食，将它们保持在41° F 或以下。
6. 监控热食，将它们保持在140° F 或以上。

食品工作人员紧急事件准备守则



在灾难中保持食品安全 经常洗手！



1. 卷起袖子，用温水洗手。
2. 使用肥皂，在手和前臂打出泡沫。
3. 仔细洗20秒。
4. 冲洗手和前臂。
5. 用干净的毛巾擦干手。
6. 用毛巾关闭水龙头。

提示：使用照相机或摄像机记录损坏，以用于保险索赔的目的。

丢弃	挽救
<p>被污染或接触了水、下水道污物、烟尘、烟气或化学物质的任何食品。包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 新鲜的易腐食品 - 农产品、肉类、禽类、鱼类、奶产品和蛋类。 • 打开的容器和包装 • 易损坏容器（口为剥开式、涂蜡纸板、瓶塞或螺旋盖，或带石蜡密封），例如玻璃或塑料容器装的番茄酱、调味汁、奶、辣根、蛋黄酱、汽水、啤酒和沙司等。 • 有孔的软包装 - 装在纸板盒、纸、箔、塑料和玻璃纸中的食品，例如盒装或袋装的食品、谷物、面粉、糖、大米和盐等。 • 干食品 - 香料、调料和萃取物、面粉、糖和其它罐装常备食品。 • 一次性物品 - 盘子、杯子、器具和盖子等。 	<p>存放在完全密封的步入式冰柜或冷冻柜（无水、烟尘、烟气或化学物质进入）中且环境温度保持在41° F 以下的冷冻食品。</p>
<p>罐头装和瓶装食品：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 如被烧焦或靠近火焰的高温 • 如生锈、有坑洞、凹陷、鼓胀或泄漏 	<p>对未被损坏的罐子和瓶子（未受到高温或水的损坏，无凹陷、鼓胀、泄漏或生锈）进行消毒。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 清除纸标签，立刻用永久性记号笔重新标注标签 • 用肥皂和水清洗 • 冲洗，风干
<p>冷藏或冷冻食品在以下情况必须被丢弃：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 接触了下水道污物、水、烟尘、烟气或化学渗漏物。 • 温度在41° F 以上至少4 个小时。 • 冻后又解冻了2 个小时或以上。 • 质量变差，或有异常的外观、颜色或气味。 	<p>如有效地控制了火灾、洪水或下水道污物堵塞：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 未受烟尘、烟气、水、高温、灭火化学品、洪水或下水道污物堵塞影响的区域内的食品可能可以被挽救。 • 请咨询您当地的卫生检查员。
<p>有潜在危险的食物(PHF)如在“温度危险区”(41° F -140° F)内的时间超过了4 小时则必须予以丢弃。 有潜在危险的食物包括： 肉类和混合菜</p> <ul style="list-style-type: none"> • 牛肉、小牛肉、羊肉、猪肉、禽类、鱼类、海鲜食品、午餐肉、热狗和火腿等。 • 汤、炖菜、砂锅菜或含有肉、面食、大米、蛋或奶酪的类似的菜。 <p>蛋类和奶制品</p> <ul style="list-style-type: none"> • 蛋或蛋产品、冰淇淋、优格 • 奶、奶油、脱脂乳、基于奶油的食品或汤 • 软奶酪，例如奶油、乳清干酪和布里干酪等 <p>甜点 - 含有奶油蛋羹、奶酪、戚风蛋糕、蛋白甜饼或南瓜的派、蛋糕和点心</p> <p>水果/切开的瓜和熟蔬菜 — 西瓜、甜瓜或蜜瓜、熟的豌豆或玉米或其他豆类</p>	<p>没有潜在危险的食物可在室温环境中保存，但质量可能会下降，包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 面包、面包卷、松饼、干蛋糕 • 固体黄油或人造黄油 • 硬奶酪 - 切达干酪和巴尔马干酪等 • 未切开的新鲜水果和蔬菜 • 水果或蔬菜汁、干果、水果派 • 罐装食品 • 干食品 - 面粉、面食和大米等。 • 高糖食品 - 蜂蜜、果子冻 • 基于酸的佐料 - 番茄酱、芥末
<p>如停电超过1 小时，则必须丢弃未经彻底烹饪的食品。</p>	<p>如停电时间短于1 小时，则可快速将未经彻底烹饪的食品重新加热至165° F。如不确定，应将其丢弃。</p>
除食品外：丢弃	
<p>丢弃任何不能进行有效清洁和消毒的已污染的材料，包括烤面包机和其它食品设备、布草、陈设品和地毯等。</p>	

食品安全

1. 禁止顾客和供应商进入非公共区域。
 2. 注意观察可疑和异常行为。
 - 许多人生病。
 - 可疑的粉末或液体。
 - 未经授权的人。
 3. 保证自助餐台和食品车上的食品的安全。
 4. 检查供应商送来的货物。
 - 可疑的粉末或液体。
 - 未经授权的送货或不熟悉的供应商。
 5. 将可疑的行为或送货报告给负责人。
 6. 将装卸台和食品存放区锁闭。

食品工作人员紧急事件准备守则



