

食品零售行业应急救援：停电

第61-25条：食品零售行业



www.scdhec.gov/food

停电在餐饮行业代价高昂。提前规划和快速行动可以减少由于停电和紧急情况对业务造成的影响。快速控制温度是关键。在停电的情况下，需要进行评估以确定食物是否保存在安全的温度区，以及烹饪操作是否可以安全地继续进行。安全温度区是小于或等于41华氏度以及大于或等于135华氏度。



所有安全的烹饪方法必须到位，以便在停电期间能够继续烹饪：温度控制、适当的食物处理以及正确的设备清洁手段。

制冷 - 应急程序：

1. 注意停电开始的日期和时间。
2. 在不能保持安全温度的情况下应立即将产品转移至冷藏库、冷冻柜或冷藏车中。
3. 一旦电源断电，就开启监测和记录设备，开始对安全食品（TCS）的温度进行时间/温度控制。
4. 在没有门的开放式零售店中使用绝缘的盖子、纸板、塑料等类似功能的物体截留冷空气。
5. 不要将热食放入制冷设备中。在冷藏前采用另一种方法（例如冰浴）来对食物进行冷却。
6. 丢弃停电期间未保持在安全温度的所有产品。

冷藏时间/温度控制为安全的（TCS）食品：

TCS食品的适当冷藏温度为41华氏度或以下。

如果设备打算在停电期间使用“时间”作为公共卫生控制手段来管理TCS食品，则必须提前写出书面计划，固定在设施上，并应要求提供给DHEC（卫生和环境控制部门）。

监测冷藏TCS食品的温度应当成为书面应急计划的一部分。

监控时间的两种方式：

1. “开始计算时间”是基于停电时间，否则
2. 只要您已按照书面计划检查食物的温度，当食物达到41华氏度（5摄氏度）时就“开始计算时间”。



没有时间和温度说明文档的TCS食品不能被认为是安全的，必须丢弃。

食品零售企业：应急救援：停电

第61-25条：食品零售行业



www.scdhec.gov/food

热食保存：

如果注意到停电的具体时间，可以采取以下步骤：

- 如果电力在两小时内恢复正常，请在两个小时内快速将食物重新加热至165华氏度。如果食物在41至135华氏度的保存时间超过两小时，则丢弃。
- 如果电力在两小时内没有恢复，那么食物必须在停电之后的四个小时内丢弃（除非温度高于135华氏度）。
- 使用诸如“加热罐或丙烷加热”的备用热源，并每小时监测一次温度，以确保产品温度保持在135华氏度以上。
- 丢弃在烹饪或再加热过程中没有达到安全最终温度的TCS食品。

洗碗

1. 如果有热水的话可以使用三格洗涤槽，或者如果洗涤槽的水可以加热；又或者
2. 如果不能进行正确的洗涤和消毒操作，则停止生产污染餐具/厨具；否则
3. 使用一次性餐具。

替代资源：

发电机： 确定哪些设备可以由发电机带动运行。现场发电机可能无法带动诸如制冷系统和冷冻器等关键设备。为了维持制冷系统的运转，考虑增加发电机数量，包括可在紧急情况下为设备输送电力的便携式发电机。

1. 如停电时间较长，应制定一个为发电机补充燃料的计划。
2. 确保个人经过相关培训才能安全地操作发电机。

冷藏车： 带有绝缘储存容器的冷藏拖车和货车可能会在紧急情况下为您送货。需要考虑的问题包括拖车或货车交付所需的时间，对道路和基础设施的损坏，维持卡车制冷系统的燃料来源以及确保储存食品的安全。

冰或冷冻凝胶包装： 考虑在现场储存冷冻凝胶包以供短期停电期间使用。紧急情况 使用冰和/或凝胶包的程序应包括如何防止食物的交叉污染。

干冰： 如果使用干冰，请将TCS食品紧紧包在一起，并将干冰放在食物上方，以便使冷的二氧化碳气体沉淀并倾倒在食品上。处理干冰时必须采取预防措施，如戴绝缘手套，以免冻伤。不要将干冰放在密封的房间、冷却器或容器中，因为这样气体将无法逸出。密封空间中的干冰可能具有一定的危险性。



请参见 第61-25条的 [“紧急行动计划”](#)，和 [与水有关的紧急情况](#) 文件位于 www.scdhec.gov/food 或联系您 [当地的DHEC办事处](#) 了解更多相关信息。