



食品保护中心

针对食品机构的烧开水警报

为了在水质检验显示您的饮用水可能受到污染时继续经营您的食品机构，必须实施以下所有操作。

制冰机：不得使用直接连接到供水系统的制冰机。关闭机器，清洁和消毒装置，直到水再次正常之前不得开启装置。

汽水机：不得使用直接连接到供水系统的汽水机。机器必须关闭、清洁和消毒，直到问题解决才能再次开机。只能出售瓶装/罐装汽水。

咖啡机：直接连接到供水系统的咖啡机只有在水达到沸腾温度一 (1) 分钟时才能使用。如果您不确定水的温度如何，则必须使用瓶装或之前已煮开的水。

在 3-槽水槽/就地卫生设施中消毒：正常清洗、冲洗和消毒可以在三 (3) 槽水槽中进行，但前提是消毒剂（氯、碘、季氨）的浓度处于适当水平。也就是说，氯的浓度为 50 至 100 ppm，季氨的浓度为 200 ppm，碘的浓度为 12.5 ppm。

自动洗碗：用氯消毒的自动洗碗机可以继续使用，此外，洗碗机也可以使用热水消毒。肥皂和热水组合或消毒剂将有效地杀死任何细菌。餐具必须晾干。

烹饪：只要烹饪的食品产品要煮沸至少一 (1) 分钟，那么就可以使用自来水。如果产品不需要煮沸（例如烘焙食品），则必须使用瓶装水。

洗手：使用温水和肥皂正常洗手时可以使用自来水。此时，建议使用具有杀菌特性的肥皂。

蔬菜和鱼/贝类喷雾：必须关闭、清洁和消毒就地喷雾装置和用于定期向产品喷水以保持新鲜度的装置，而且在烧开水警报失效之前，不得使用这些装置。

***注：**饮用水或烹饪用水必须煮沸一 (1) 分钟，或者食品机构必须使用经批准的公司供应的瓶装水。冰也必须来自经批准的来源。不得使用任何化学品对烹饪水或饮用水进行消毒。不得使用过滤器，因为它们无法对水进行消毒。