



饮用水质量中心

烧开水警报解除后的 食品机构清洁和消毒程序

当 Rhode Island 卫生部 (RIDOH) 解除烧开水警报时，食品机构必须遵循以下这些步骤。

制冰机

使用前，必须用一茶匙漂白剂加一加仑水制成的溶液清洗和消毒制冰机。按照制造商在操作手册中建议的消毒程序进行消毒。食品机构至少须执行以下操作：

- 运行制冰机 24 小时，扔掉在此 24 小时内制造的冰。
- 清洗和消毒冰收集箱内及其周围区域。

与制冰机相关的所有外部过滤设备都必须进行消毒。还必须更换滤芯。

水处理装置

更换任何水处理滤芯。

汽水机

按照制造商在操作手册中建议的消毒程序操作，或联系安装汽水机的公司进行适当的清洁和消毒。

自动售货机

联系安装自动售货机的公司进行适当的清洁和消毒。这仅适用于连接到供水系统用于制造冷饮等的自动售货机。

蔬菜和鱼类喷雾器

使用前，必须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。应通过管线用浓度为 50 至 100 ppm 的氯溶液或其他经批准的消毒剂冲洗至少 60 秒。

饮水机

使用前，必须彻底冲洗所有冷却水箱。运行饮水机至少 10 分钟，以彻底冲洗管线。

水龙头

水龙头必须运行 10 分钟，以确保消除可能存在的任何污染。

如有任何问题，请致电饮用水质量中心热线 401-222-6867，周一至周五，上午 8:30 - 下午 4:00。如遇下班后和周末，请拨打 RIDOH 的紧急热线 401-276-8046。