

食品场所火灾应对指南

如果发生火灾……



立即关门,并停止一切食品制作!

联系当地的卫生部门寻求协助。



在重新营业之前

1

联系当地的卫生部门。在获得重新营业许可之前,您的设施必须保持关闭状态。在某些情况下,可能需要进行计划审查。

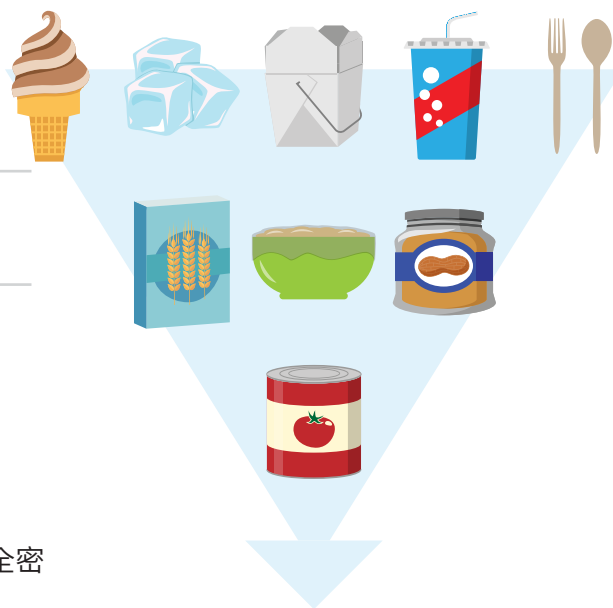


2

丢弃处理。火灾产生的高温、烟雾、灭火用化学物质以及水渍损坏均可能导致食品无法安全食用。应考虑聘请专业的清洁或火灾恢复服务。



记录丢弃食品的种类和数量。您或许可以申请保险理赔。



您可能需要丢弃的物品

当地的卫生部门会协助您确定需要丢弃哪些物品。

- 已开封食品、干货及调味料。
- 冰块、炸锅油、以及奶昔和冰淇淋混合料。
- 存放在冰箱和冰柜中的食品。因为设备并非为完全密封。
- 采用可渗透性包装的食品,如纸板包装、保鲜膜包装,以及螺旋盖罐和瓶装食品。
- 一次性用品,如杯子、外带容器、餐巾纸和吸管。
- 暴露在高温下的罐头食品。未受高温影响的罐头食品可能可以保留。去掉标签,清洗、冲洗并消毒罐头,然后重新贴标签。

如果不确定是否安全,就扔掉!

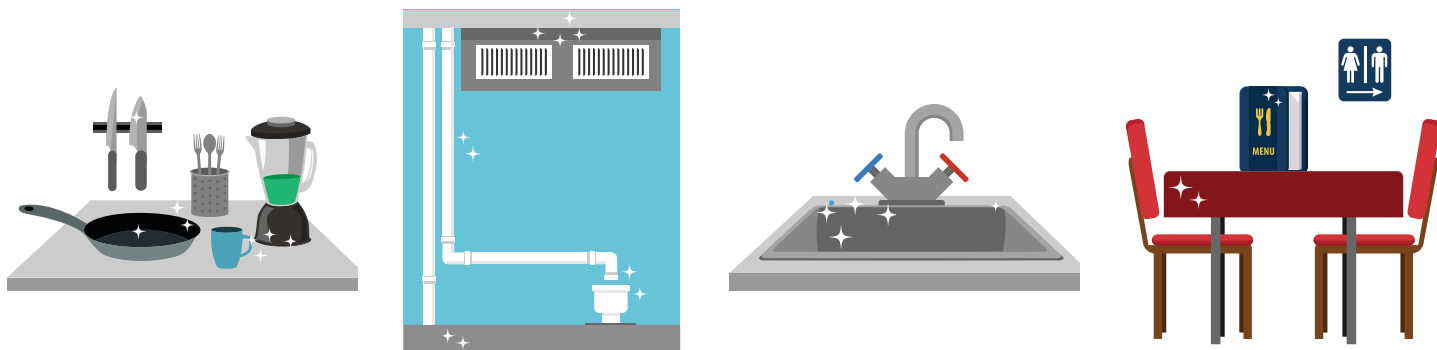
另一面继续 →



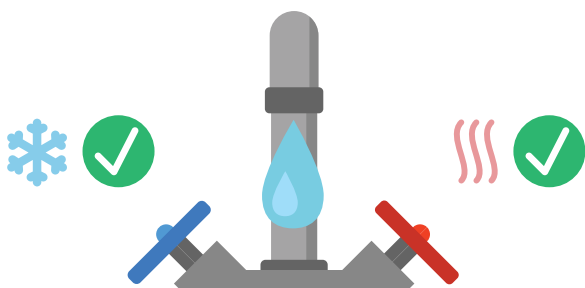
3

对所有表面和设备进行清洗、冲洗和消毒。

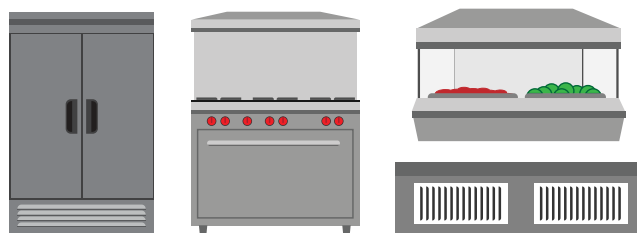
- 食品接触表面，包括餐具、银器、碗碟、锅具、食品加工设备及水槽。
- 地面、墙面、天花板、排风罩、暴露管道及地漏。
- 用餐区的桌椅、菜单及洗手间。



4

确保冷热自来水可供洗手及洗碗使用。

5

确保所有设备运行正常。这包括制冷设备、烹饪设备、保温设备及通风设备。

准备重新营业时

需获得消防部门、市政建筑部门及任何其他相关协助机构的批准。

