

食品場所火災應對指南

如果發生火災……



立即關門，並停止一切食品製作！

聯絡當地的衛生部門尋求協助。



在重新營業之前

1

聯絡當地的衛生部門。在獲得重新營業許可之前，您的設施必須保持關閉狀態。在某些情況下，可能需要進行計劃審查。

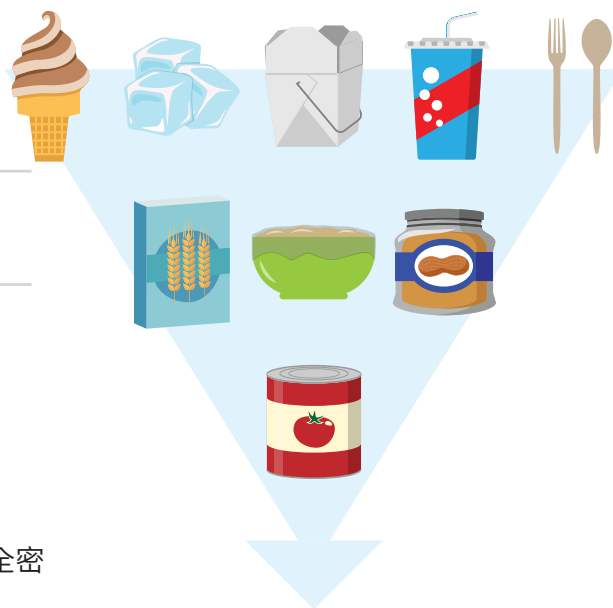


2

丟棄處理。火災產生的高溫、煙霧、滅火用化學物質以及水漬損壞均可能導致食品無法安全食用。應考慮聘請專業的清潔或火災恢復服務。



記錄丟棄食品的種類和數量。您或許可以申請保險理賠。

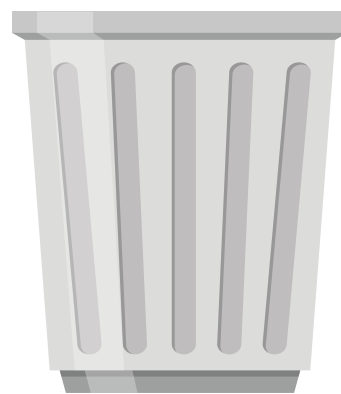


您可能需要丟棄的物品

當地的衛生部門會協助您確定需要丟棄哪些物品。

- 已開封食品、乾貨及調味料。
- 冰塊、炸鍋油、以及奶昔和霜淇淋混合料。
- 存放在冰箱和冰櫃中的食品。因為設備並非為完全密封。
- 採用可滲透性包裝的食品，如紙板包裝、保鮮膜包裝，以及螺旋蓋罐和瓶裝食品。
- 一次性用品，如杯子、外帶容器、餐巾紙和吸管。
- 暴露在高溫下的罐頭食品。未受高溫影響的罐頭食品可能可以保留。去掉標籤，清洗、沖洗並消毒罐頭，然後重新貼標籤。

如果不確定是否安全，就扔掉！



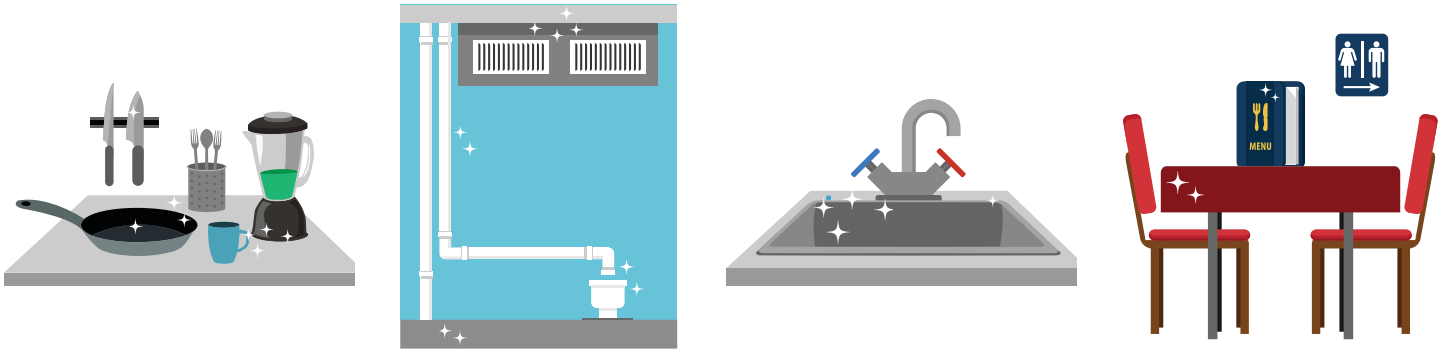
另一面繼續 →



3

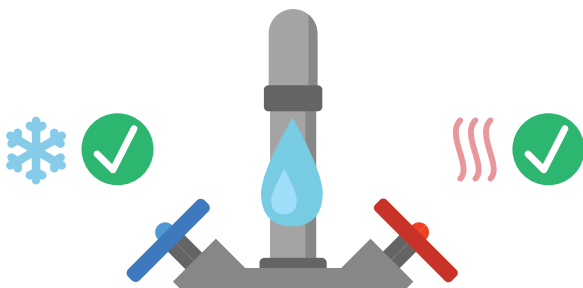
對所有表面和設備進行清洗、沖洗和消毒。

- 食品接觸表面，包括餐具、銀器、碗碟、鍋具、食品加工設備及水槽。
- 地面、牆面、天花板、排風罩、暴露管道及地漏。
- 用餐區的桌椅、菜單及洗手間。



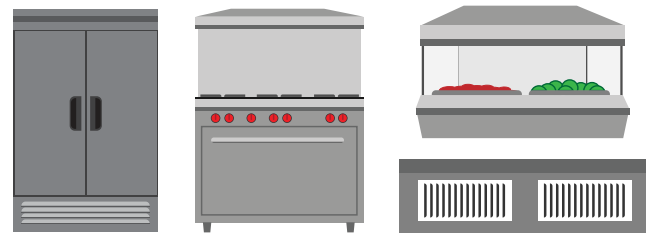
4

確保冷熱自來水可供洗手及洗碗使用。



5

確保所有設備運行正常。這包括製冷設備、烹飪設備、保溫設備及通風設備。



準備重新營業時

需獲得消防部門、市政建築部門及任何其他相關協助機構的核准。

