

在因COVID-19疫情而延长关闭时间之后，重新开放的检查清单：

在补充易腐物品和重新开放食品企业之前，重要的是要确保设施、设备和公用事业服务正常运行，可满足食品法规的要求。

这份检查清单将帮助您确定您的食品企业是否为补充易腐食品并重新开放做好准备。这份检查清单并非囊括食品法规中的所有要求，而是旨在涵盖长时间关闭的关键要素。

物理设施：

- 整个食品企业均可供电
- 污水管功能完好
 - 已对所有水槽和排水管进行了评估，以确定在关闭期间是否发生了污水倒流。（请参阅清洁与卫生部分）
- 食品企业的洗手间功能完好
- 整个食品企业均有冷热自来水供应
- 如果食品企业使用私人水井或水源运营，则最近的水质测试结果显示水源安全。
- 管道处于完好运行状态
- 水系统已循环使用（如适用）。[点击此处进入CDC建筑供水系统链接：
https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html?deliveryName=US-CDC_248_DM25447](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html?deliveryName=US-CDC_248_DM25447)
- 可供应天然气或丙烷
- 排气罩和通风功能正常
- 食品企业设施不存在会影响运营的重大损坏
- 食品企业照明充足
- 设施没有有害生物、有害生物掉落的

迹象或其他有害生物活动的迹象

食品设备：

- 清洁和消毒制冰机和储冰箱
- 冰箱和冰柜功能完好
 - 冰箱和冷库的温度保持在41° F或以下
 - 冰柜的温度保持在0° F或以下
 - 需要维修的单元已拔除电源并标记为发生故障或请勿使用
- 有解冻和重新冷冻迹象的食品已处置
- 制冷装置已安装温度计
- 保温装置的温度为155-160° F，可将食品温度保持在135° F
- 洗碗机正常运行，包括消毒功能正常

食品 - 如果发生以下情况，请丢弃食品：

- 食品和包装受到有害生物影响（即掉落老鼠或包装被咬）
- 冰柜中的食物有解冻和重新冷冻的迹象（即冷冻凝结、冰柜底部有冰块或食物聚集在一起）
- 未标明日期而安全性未知或存疑的食品，应予以丢弃。存在疑虑时，应将其丢弃
- 超过保质期，应予以丢弃

□有酵母菌或霉菌生长的迹象

清洁、消毒和杀菌：

- 可提供为投入运行所需适当清洁、消毒和杀菌用化学品，包括肥皂和消毒剂（漂白剂、季铵或碘消毒剂）
(经EPA注册的针对COVID-19的消毒剂：<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>)
- 消毒剂和杀菌剂（包括自动配制的消毒剂和杀菌剂）的浓度符合化学品标签上的规定
- 所有接触食品的表面均已清洗、冲洗和消毒
- 食品设备可见可接触的部分已清洁和消毒。示例包括制备水槽、冰箱/冰柜、食品容器、制备桌、蒸汽桌
- 其他表面已清洁和消毒。示例包括洗手池、三格洗手池、服务台、顾客座位/用餐区（在公共卫生令限制范围内）
- 地板和天花板可见可接触的部分已清洁。如果有污水倒流的迹象，如排水管附近或其他可能的污水出口附近的地板变色，则对该区域进行适当清洁

和消毒

员工健康与食品企业运营：

- 员工健康政策（包括与COVID-19相关的政策）已更新和落实
 - CDC针对企业和雇主的指南：<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>
 - CDC针对与COVID-19阳性者密切接触的员工的指南：<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/critical-workers/implementing-safety-practices.html>
- COVID安全实践（CSP）已到位
- 员工已接受有关最新员工健康政策的培训，并已接受有关关键食品处理实践（如洗手、手套使用以及表面消毒

如需进一步协助，请访问我们的网站，联系您的区域检查员，或致电(505) 768-2600联系我们。

网站：<https://www.cabq.gov/environmentalhealth/food-safety>

网上COVID-19资源（包括常见问题解答）：

<https://www.cabq.gov/environmentalhealth/news/city-of-albuquerque-coronavirus-faqs>