**Restarting a food business after an emergency – checklist**

地震危机后重新开始食品生意的经营 – 清单

□ 在开始经营之前，向当地的市政府咨询是否有关于地震危机后对于 食品经营的特别条款。

对于建筑、服务和设备的条件限制

□ 明确你的食品生意在服务、设施和设备方面都可以正常运转。

如果还没有准备好，你是否在以下方面有充足的预备：

□ 电 □ 天然气

□ 饮用水的供应 □ 做开的/冰冻的水

□ 处理废弃的水

□ 卫生间 □ 洗手池和用于洗手的清水、洗手液、毛巾和消 毒液

□ 垃圾的处理

□ 用于烹调、冷藏和冷冻的食物

□ 检查建筑物的结构状况、表面完成情况和装置从而使你在准备食物的 过程中可 以保证食物的安全和卫生（比如说保证异物不会掉在食物里，准备食物的厨具表 面是干净卫生的）。

食物的恢复使用

□ 明确冰箱在上一次使用之后已经断电了多久

□ 如果冰箱的冷藏箱断电的时间不超过24个小时并且中间没有被孩子 打开过，那么检查冰箱里的食物，一般不会变质。

□ 如果冰箱的冷藏箱断电的时间超过了24个小时并且中间被孩子们打 开过，那么容易腐烂的食物应该被丢弃

□ 明确冰箱的冷冻箱在上一次使用之后断电了多久

□ 如果冷冻箱是装满的，断电的时间不超过4天并且中间冷冻箱也没有被打开 过，而且冷冻箱的食物也没有开始解冻的迹象，那么食物可以放心使用。

□ 如果断电时间超过了4天，或者在断电期间冷冻箱被打开过，或是冷冻箱内 的食物有开始解冻的迹象，那么这些食物应该不再被使用。

□ 检查其它的食品储备

□ 罐装的食品开始有漏缝或是罐体被损坏严重，那么请将这些食品丢弃。

□ 带包装的食品如果包装已损坏并且可以看见里面的食物，那么请将它丢弃。

如果怀疑食物已不安全请将它们丢弃！

清洗和消毒

在使用前：

□ 如果有条件，在打开包装前请清洗食品的外包装。

□ 检查所有储存的食物的包装材料（比如说装外卖的餐盒）是否干净。

□ 清洗所有和食物有关的区域并且清洗和消毒准备食物时所使用的表面、器皿和设备。

□ 清理顾客区并且清洗消毒餐具和烹饪用具。

重新开业之前

□ 明确用来销售的食物的供应和储备是否可以更简化和更安全？

□ 确定你的工作人员知道需要做些什么，并且明确生意将如何经营直到正常的的服务恢复。

□ 如果做开饮用水的通知张贴了出来，要明确提供开水或氯化水的责任人，并且在洗手的设 备旁提供洗手液、干净的毛巾和消毒液。

更多的关于地震危机之后重新营业的食品安全信息可以在“MAF食品安全”下查找：

http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/food-safety-in-the-canterbury-earthquake.htm

如果你有额外的关于食品卫生的疑问和问题在网页上没有提到，可以拨打我们的电话 0800 NZFSA1 来咨询。