



## Tất cả các cơ sở ăn uống phải:

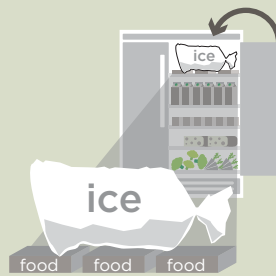
### 1 Ngừng Hoạt động

- Điều này có nghĩa là: không có sự chuẩn bị hoặc dịch vụ ăn uống
- Ghi chép lại thời gian bị mất điện

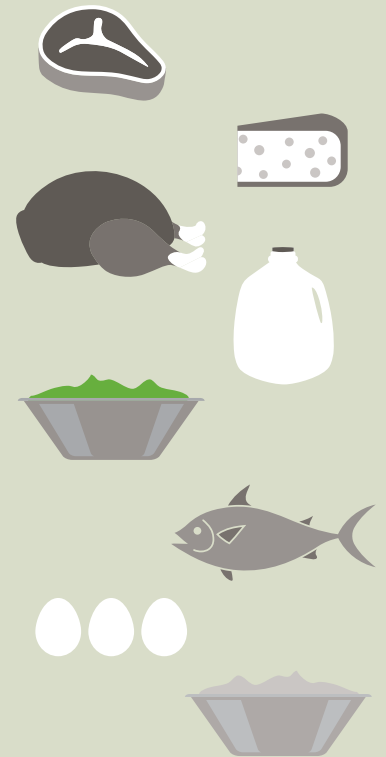


### 2 Trong khi Mất Điện

- Kiểm tra nhiệt độ của PHF (các thực phẩm nguy hiểm tiềm tàng)
  - PHF tại nhiệt độ hoặc dưới 41 F vào thời điểm mất điện: Giữ lạnh
  - PHF ở nhiệt độ 42F -135F vào thời điểm mất điện: Vứt bỏ
- Đặt các túi đá trong các hộp giữ lạnh/tủ đông
- Luôn đóng cửa tủ lạnh và tủ đông



PHF bao gồm: thực phẩm có hàm lượng protein cao (thịt, thịt gia cầm, cá, trứng, sữa, phô mai); cơm, đậu, khoai tây, mì pasta, và rau; sa lát khoai tây/mỳ pasta; bánh trứng/bánh pudding và lá rau đã nhặt.



### 3 Sau khi Có Điện Lại

- Khi có điện lại, kiểm tra việc giữ lạnh và vứt bỏ PHF trên 41°F hoặc sử dụng bảng dưới đây để có các hướng dẫn về những loại thực phẩm nào an toàn để giữ lại hoặc phục vụ. Nếu không biết thời gian của thực phẩm, hãy vứt bỏ.
- Kiểm tra hoạt động của:
  - ✓ Các tủ lạnh/tủ đông
  - ✓ Hệ thống thông gió
  - ✓ Nước nóng và lạnh dùng để uống
  - ✓ Thiết bị nấu nướng
  - ✓ Hệ thống giữ nóng thực phẩm
- Thực phẩm đông lạnh vẫn còn rắn có thể được giữ lại

## Hướng dẫn Thời gian Giữ và Nhiệt độ Thực phẩm Lạnh

Thời gian	42° đến 45° F	46° đến 55° F	Từ 56° F trở lên
0 đến 4 giờ	An toàn để bán	Ngay lập tức làm mát xuống 41° F	Làm nóng lại đến 165° F
4 đến 12 giờ	An toàn để bán	Ngay lập tức làm mát xuống 41° F	PHF không thể được bán, hãy vứt bỏ các thực phẩm đó
Hơn 12 giờ	Ngay lập tức làm mát xuống 41° F	PHF không thể được bán, hãy vứt bỏ các thực phẩm đó	PHF không thể được bán, hãy vứt bỏ các thực phẩm đó

Liên hệ Public Health (Cơ quan Y tế Công Cộng) đối với bất kỳ thắc mắc hoặc đối với việc phê duyệt mở lại dịch vụ: **206-263-9566**

Xem mặt sau để biết hướng dẫn chi tiết.

# CÁC HƯỚNG DẪN CHI TIẾT ĐỐI VỚI QUY TRÌNH BỊ MẮT ĐIỆN

Tất cả các cơ sở ăn uống phải làm những việc sau đây trong trường hợp bị mất điện

Hãy gọi tới Public Health để được chấp thuận hoặc nếu có câu hỏi: 206-263-9566

Các Thực phẩm Nguy hiểm Tiềm tàng (PHF): bao gồm thực phẩm có hàm lượng protein cao (thịt, thịt gia cầm, cá, trứng, sữa, phô mai); cơm, đậu, khoai tây, mì pasta, và rau; sa lát khoai tây/mỳ pasta; bánh trứng/bánh pudding; lá rau đã nhặt; và các thực phẩm tương tự khác.

## 1 Ngừng Hoạt động

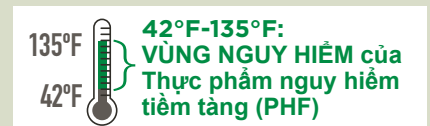
Trong suốt thời gian bị mất điện cơ sở ăn uống phải đóng cửa.  
Ghi chép lại thời gian bị mất điện.



Ngừng tất cả mọi việc chuẩn bị thức ăn

## 2 Trong khi Mất Điện

- Kiểm tra nhiệt độ của PHF (các thực phẩm nguy hiểm tiềm tàng)
  - PHF tại nhiệt độ hoặc dưới 41 F vào thời điểm mất điện: Giữ lạnh
  - PHF ở nhiệt độ 42F -135F vào thời điểm mất điện: Vứt bỏ
- Đặt các túi đá trong các hộp giữ lạnh/tủ đông. Không nên sử dụng Đá Khô trong các không gian kín. Luôn đóng cửa tủ lạnh và tủ đông.
- Không đặt thực phẩm nóng vào tủ lạnh hay tủ đông. Loại bỏ tất cả các PHF ở nhiệt độ dưới 135F sau 4 giờ. Nếu có điện lại trong vòng 4 giờ, làm nóng lại thực phẩm tới 165F.



## 3

Hãy làm theo những hướng dẫn này trước khi mở lại cơ sở ăn uống. Hãy gọi điện cho Public Health để có phê duyệt hoặc nếu có câu hỏi: 206-263-9566.

**Xử lý & Loại bỏ PHF** – Sử dụng nhiệt kế kỹ thuật số sạch và đã được khử trùng để xác định PHF trên 41°F. Tham khảo bảng ở trang đối diện để có hướng dẫn về cách xử lý và khi nào nên loại bỏ PHF. Nếu không biết thời gian của thực phẩm, hãy loại bỏ. Nếu nghi ngờ, hãy vứt nó đi!

**Thực phẩm đông lạnh** – Nếu thực phẩm vẫn rắn và không có bằng chứng cho thấy sự rã đông, như đang rỉ nước, biến màu, hao hụt, hoặc hỏng hóc hộp đựng, thực phẩm có thể được giữ lại. Nếu không, hãy vứt bỏ.

Kiểm tra các hệ thống sau:



Thông gió –  
Thông gió cơ học phải làm việc trước khi hoạt động nấu nướng có thể bắt đầu



Giữ nóng –  
Thiết bị giữ nóng duy trì ở nhiệt độ 135°F hoặc cao hơn



Giữ lạnh –  
Tủ lạnh phải duy trì ở nhiệt độ 41°F hoặc thấp hơn



Nước –  
Nước nóng từ vòi phải ở nhiệt độ ít nhất 100°F



## HÃY AN TOÀN!

**KHÔNG DÙNG:** Thiết bị Nấu nướng sử dụng Than, Củi, hoặc Gas hoặc Thiết bị Phát điện Di động Trong Nhà!

