マッケンリー・カウンティ保健省
環境衛生局
2200 NORTH SEMINARY AVENUE
WOODSTOCK, ILLINOIS 60098
電話：815-334-4585
ファックス：８１５-３３４-４６３７
ウェブサイト：**www.mcdh.info**

食品施設向け煮沸命令手続き

煮沸命令が実施されている場合、食品施設は、以下の基準に従わなければなりません。
煮沸命令が解除されるまで、営業を中止すること、または飲料水および／または氷の代替的供給に加えて、手洗い、食品調理、器材洗浄、衛生のための充分な方法を入手すること。

手洗いの選択肢

- 保健省が認可した供給源の代替的な飲料水（すなわち市販のミネラルウォーター）を使用すること
- シンクを水で満たして、50～100ppmの塩素殺菌剤となるよう調整し、20秒間手を浸すこと

食品調理の指針

- **生産物：**
  - 事前洗浄された包装生産物を使用すること、または
  - 冷凍／缶入りの生産物を使用すること、または
  - 保健省が認可した供給源の飲料水で新鮮な生産物を洗うこと。

- **水を必要とする調理（濃縮液と乾燥食品の復元が含まれます）：**
  - 水を必要とする調理済み食品の販売を中止すること、または
  - 認可を受けた供給源から調理済み食品を入手すること、または
  - 保健省の認可を受けた供給源の飲料水を使用すること、または
  - 食品調理に使用する前に3～5分間、水を沸騰させること。

- **炭酸入りその他の飲料：**
  - 瓶詰めまたは缶入りの飲料で代用し、飲料ディスペンサーへの送水管を止めること。 そうしたディスペンサーは、煮沸命令の解除後に利用を再開する前に、十分に洗浄・殺菌しなければなりません。
  - 保健省の認可を受けた供給源の飲料水を使用すること。
  - 製氷機の使用を中止し、認可を受けた供給源の氷を使用すること。

- **器具と食品に接触する装置：**
  - 使い捨ての食器と調理用品のみを使用すること、または
  - 保健省の認可を受けた供給源の飲料水を使用すること、または
  - 床その他の食料品以外が接触する表面については、水を必要としない洗浄または非飲料水を使用すること。
  - 食品分配器具を食品内に保管すること。
  - 化学的食器洗い機を使用するか、適切な洗浄・すすぎ・消毒の構成となっている3区画シンクに食器が置かれたこと。

煮沸命令が解除された場合：

- 建物の送水管を洗浄し、機械式食器洗い機の蛇口スクリーンと送水管ストレーナーを清掃すること。
- 製氷機、飲料メーカー、熱温水器など、すべての水を使用する設備と機器を洗浄すること。
- 送水管に接続されたすべての設備、シンク、装置を清掃・消毒すること。

停電、給水中断など、食品施設内のユーティリティ中断の詳細については、当局のパンフレット「食品施設のユーティリティ中断への対処」をご覧ください。