

إرشادات انقطاع الكهرباء الخاصة بالمنشآت الغذائية

قد تتأثر سلامة الأغذية بانقطاع التيار الكهربائي لأن وحدات التبريد ربما لن تكون قادرة على الاحتفاظ بالأطعمة في درجات حرارة آمنة، وربما يكون هناك عطل في المعدات، ولا تكون سخانات المياه الكهربائية قادرة على الإمداد بالماء الساخن. وبشكل عام، يجب أن يكون الغذاء المحفوظ في الثلاجة أو المجمد صالحًا للأكل في حالة انقطاع التيار الكهربائي لمدة تقل عن ساعتين. يجب الحفاظ على أن تكون أبواب الثلاجة والمجمد مغلقة أثناء انقطاع التيار الكهربائي للحفاظ على برودة الطعام لأطول فترة ممكنة. لا تقم بتحضير الأغذية التي تتطلب التبريد. إذا استمر انقطاع التيار الكهربائي عن المنشأة لمدة أربع ساعات أو أكثر، وكان لديك أي أسئلة، يتعين عليك الاتصال بإدارة الصحة على البريد الإلكتروني FoodLodging@vermont.gov أو رقم الهاتف 802-863-7221.

الماء الساخن

- يجب أن تتوفر لعمليات المؤسسة الغذائية مياه جارية ساخنة في جميع الأوقات لغسل اليدين والتنظيف وإعداد الغذاء وما إلى ذلك على نحو صحيح.
- إذا كنت تواجه انقطاع التيار الكهربائي وكان لديك سخان مياه كهربائي، فعليك إيقاف العمليات حتى يعاد تشغيل الطاقة.

المعدات

- يجب التأكد من أن جميع المعدات آمنة وجاهزة للعمل وتعمل على نحو صحيح.

التهوية

- قم بإيقاف عمليات الطهي إذا كان نظام التهوية لا يعمل على نحو صحيح.

معدات الطهي

- توقف عن استخدام وحدات التخزين الساخنة إذا كانت لا تعمل، وابحث عن طريقة أخرى لحفظ الغذاء عند درجة أعلى من 135 درجة فهرنهايت أو أقل من 41 درجة فهرنهايت.
- تخلص من الغذاء إذا تعذر اتباع طرق التبريد المناسبة، أو إذا خرج الغذاء عن نطاق درجات الحرارة المناسبة لأكثر من أربع ساعات.
- تخلص من أي أغذية من المحتمل أن تكون خطيرة، سواء أكان ذلك في عمليات الطهي أو التبريد أو إعادة التسخين في حالة عدم توفر درجات الحرارة أو الحدود الزمنية المناسبة. قم بتدوين الأغذية التي تخلصت منها.
- قم بإيقاف عمليات الطهي إذا كانت معدات الطهي والحفظ لا تعمل.

الإضاءة

- تعتبر الإضاءة مهمة من أجل السلامة وتحضير الطعام. من الصعب تنظيف المعدات والأواني والأسطح على نحو صحيح دون إضاءة كافية.

غسالات الصحون

- قم باستخدام الحوض ثلاثي الحجرات لغسل الأدوات والمعدات وشطفها وتعقيمها إذا كانت غسالة الصحون لا تعمل. يجب أن يتوفر بالمنشأة الماء الساخن لكي يظل مفتوحًا.
- استخدم أدوات المخصصة للاستخدام لمرة واحدة إلى أن تعمل غسالة الصحون من جديد.

المولدات

- ينتج عن المولدات أو غسالات الضغط أو الأدوات الأخرى التي تُدار بالبنزين غاز أول أكسيد الكربون الذي يمكن أن يتراكم إلى مستويات خطيرة في غضون دقائق. لا تستخدم مطلقًا المعدات التي تُدار بالبنزين داخل المنشأة.
- استخدم أدوات المخصصة للاستخدام لمرة واحدة إلى أن تعمل غسالة الصحون من جديد.

التبريد

- تعتبر الإضاءة مهمة من أجل السلامة وتحضير الطعام. من الصعب تنظيف المعدات والأواني والأسطح على نحو صحيح دون إضاءة كافية.
- يعتبر التبريد جزءًا ضروريًا من سلامة الأغذية. يجب حفظ الأغذية الباردة عند **41** درجة فهرنهايت أو عند درجة أكثر برودة للحفاظ على سلامة الأغذية.
 - سجل وقت انقطاع التيار الكهربائي.
 - حافظ على أن تكون أبواب الثلاجة والمجمد مغلقة للحفاظ على برودة الأطعمة.
 - يتعين عليك القيام بالفحص للتأكد من أن وحدة التبريد تعمل وتحافظ على درجات الحرارة المناسبة بعد عودة التيار الكهربائي.
 - تخلص من الأغذية التي يحتمل أن تكون خطيرة، والتي كانت خارج نطاق درجات الحرارة المناسبة لأكثر من أربع ساعات، أو إذا كنت لا تعرف مدى طول الفترة الزمنية التي خرجت خلالها عن نطاق درجات الحرارة المناسبة. يمكن إعادة تجميد الأغذية المجمدة التي ظلت صلبة ما لم تكن هناك علامات على تلف الحاوية.
 - قم بتدوين الأغذية التي تخلصت منها.
 - قم بتنظيف الأسطح الملامسة للأغذية التي تلوثت بالأغذية المذابة وتعقيمها قبل بدء عمليات التعامل مع الأغذية. يشمل ذلك الأمر صناديق الثلج والألات التي ربما تكون قد تعرضت للذوبان في أثناء انقطاع التيار الكهربائي.

إرشادات التبييض (8.25%) لتعقيم الأسطح

الغرض	جزء في المليون	التخفيف	وقت التلامس
معقم الأسطح اللامسة للأغذية	من 50 إلى 200	1 ملعقة صغيرة مبييض / 1 جالون ماء * +	دقيقتان

* تستند تعليمات التخفيف إلى رقم تسجيل وكالة حماية البيئة (EPA) 5813-100 الوارد بعنوان التعليمات الخاصة باستخدام مبييض كلوركس العادي (8.25% هيبوكلوريت الصوديوم). اتبع التعليمات الموضحة على الملصق لتعقيم الأسطح الملامسة للأغذية والتطهير الروتيني في حالة استخدام نوع مختلف من المبيضات.

+ لا تستخدم مواد التبييض المعطرة أو التي لا تكون في شكل رذاذ.

إرشادات تقييم استرداد المنتجات الغذائية

تخلص من المنتجات الغذائية إذا ساورك الشك بشأنها! يجب أن تكون الأغذية في حالة جيدة حتى يكون صالحًا للاستهلاك الآدمي. يجب ألا يكون فاسدًا، ويجب حفظه في درجات حرارة مناسبة، وألا يكون متسخًا أو ملوثًا. تخلص من الغذاء وفقًا للقواعد والقوانين المحلية.

المنتج الغذائي	الإجراء	الشرح / التعليمات
الأغذية المبردة (الأغذية الخطرة المحتملة، الأغذية التي تتطلب التحكم في درجة الحرارة للحفاظ على سلامتها بما يزيد عن 41 درجة فهرنهايت لأكثر من أربع ساعات)	التخلص منها	
الأغذية المبردة عند درجة حرارة تزيد عن 41 درجة فهرنهايت لفترة أقل من أربع ساعات	استردادها	يجب تجميدها ونقلها إلى وحدة تبريد تعمل على نحو صحيح.
الأغذية المجمدة التي ظلت مجمدة ولم تذب	استردادها	
الأغذية المجمدة المذابة جزئيًا، والتي ظلت في درجة حرارة أقل من 41 درجة فهرنهايت	استردادها	يجب نقلها إلى وحدة تبريد تعمل على نحو صحيح وطهيها على الفور.
الأغذية المبردة على نحو غير صحيح أو الأغذية المحتفظ بها ساخنة	التخلص منها	يمكن لنطاق حفظ الأغذية الذي يتراوح بين 41 درجة فهرنهايت إلى 135 درجة فهرنهايت أن يجعل الأغذية غير صالحة للأكل.