

# Conseils en cas de pannes d'électricité à l'intention des établissements alimentaires

La salubrité des aliments peut être affectée par des pannes électriques, car les unités de réfrigération peuvent ne pas être en mesure de conserver les aliments à des températures sûres et les équipements peuvent être endommagés ou non fonctionnels. En général, les aliments conservés dans un réfrigérateur ou un congélateur doivent rester consommables si le courant n'a pas été coupé pendant plus de deux heures. Gardez les portes des réfrigérateurs et congélateurs fermées lorsque le courant est coupé afin de garder les aliments au frais le plus longtemps possible. Ne préparez pas d'aliments qu'il faut refroidir avant de servir. Si votre établissement est sans électricité depuis quatre heures ou plus et que vous avez des questions, contactez le service de santé à [FoodLodging@vermont.gov](mailto:FoodLodging@vermont.gov) ou au 802-863-7221.

## Eau chaude

- Les établissements alimentaires doivent disposer en permanence d'eau chaude courante pour le lavag des mains, le nettoyage, la préparation des aliments, etc.
- **Si vous subissez une panne d'électricité et que vous avez un chauffe-eau électrique, cessez toute activité jusqu'à ce que le courant soit rétabli.**

## Équipements

- Vérifiez que tous les équipements sont sûrs, opérationnels et qu'ils fonctionnent correctement.

## Ventilation

- Cessez les opérations de cuisson si le système de ventilation ne fonctionne pas correctement.

## Équipements de cuisson

- Cessez d'utiliser des équipements de maintien au chaud s'ils ne fonctionnent pas et trouvez un autre moyen de conserver les aliments au-dessus de 55 °C ou en dessous de 5 °C.
- Jetez les aliments si les méthodes de refroidissement appropriées ne sont pas opérationnelles ou si les aliments ne sont pas à la bonne température pendant plus de quatre heures.
- Jetez tous les aliments potentiellement dangereux qui étaient en cours de cuisson, de refroidissement ou de réchauffage si les températures ou les délais appropriés n'ont pas été respectés. Notez les aliments qui ont été jetés.
- Cessez les activités de cuisson si les équipements de cuisson et de maintien au chaud ne fonctionnent pas.

## Éclairage

- L'éclairage est important pour la sécurité et la préparation des aliments. Il est difficile de nettoyer correctement les équipements, la vaisselle et les surfaces sans un éclairage suffisant.

## Lave-vaisselle

- Si le lave-vaisselle ne fonctionne pas, utilisez l'évier à trois bacs pour laver, rincer et désinfecter la vaisselle et les équipements. De l'eau chaude doit être disponible pour que l'installation reste ouverte.
- Utilisez de la vaisselle à usage unique jusqu'à ce que le lave-vaisselle fonctionne à nouveau.

## Générateurs

- Les générateurs, nettoyeurs haute pression ou autres appareils à moteur thermique produisent du monoxyde de carbone qui peut atteindre des niveaux dangereux en quelques minutes. N'utilisez jamais d'appareils à moteur thermique en intérieur.
- Utilisez de la vaisselle à usage unique jusqu'à ce que le lave-vaisselle fonctionne à nouveau.

## Réfrigération

- L'éclairage est important pour la sécurité et la préparation des aliments. Il est difficile de nettoyer correctement les équipements, la vaisselle et les surfaces sans un éclairage suffisant.
- La réfrigération est un élément indispensable de la sécurité alimentaire. Les aliments frais doivent être conservés à 5 °C ou moins pour pouvoir garantir la sécurité alimentaire.
  - Notez à quelle heure l'électricité a été coupée.
  - Tenez les portes des réfrigérateurs et congélateurs fermées pour garder les aliments au frais.
  - Assurez-vous que l'unité de réfrigération fonctionne bien aux températures appropriées après la remise sous tension.
  - Jetez les aliments potentiellement dangereux qui sont restés hors des températures indiquées pendant plus de quatre heures ou si vous ne savez pas depuis combien de temps ils ne sont plus à la bonne température. Les aliments congelés qui restent solides peuvent être recongelés s'il n'y a aucun signe d'endommagement du récipient.
  - Notez les aliments qui ont été jetés.
  - Nettoyez et désinfectez les surfaces en contact avec les aliments qui ont été contaminées par des aliments décongelés avant de commencer à manipuler les aliments. Ceci comprend les bacs et les machines à glace, qui a pu fondre pendant la coupure de courant.

## Conseils relatifs à l'utilisation de l'eau de Javel (8,25 %) pour la désinfection des surfaces

Objectif	ppm	Dilution	Heure de contact
Désinfectant pour surfaces en contact avec les aliments	50 à 200	1 cuillère à café d'eau de Javel / 4 litres d'eau*+	2 minutes

\* Les instructions de dilution sont basées sur les instructions d'utilisation de l'eau de Javel Clorox Regular (8,25 % d'hypochlorite de sodium) figurant sur l'étiquette numéro 5813-100 de l'Agence pour la protection de l'environnement (EPA). Suivez les instructions indiquées sur l'étiquette pour désinfecter les surfaces en contact avec les aliments et effectuez la désinfection de routine si un autre type d'eau de Javel est utilisé.

+N'utilisez pas d'eau de Javel sans éclaboussures ou parfumée.

## Guide d'évaluation de la récupération des produits alimentaires

En cas de doute, jetez-les ! Les aliments doivent être en bon état pour être propres à la consommation humaine. Veillez à ce que les aliments ne soient pas avariés, qu'ils aient été conservés à des températures adéquates et qu'ils ne soient pas sales ou contaminés. Jetez les aliments conformément aux normes et règlements en vigueur.

Produit alimentaire	Action	Explication/Instruction
Aliments réfrigérés (aliments PHF, TCS à plus de 5 °C pendant plus de quatre heures)	Jeter	
Aliments réfrigérés à plus de 5 °C pendant moins de quatre heures	Récupérer	Les aliments doivent être recouverts de glace ou déplacés dans un réfrigérateur en bon état de fonctionnement.
Aliments congelés qui sont restés congelés et n'ont pas décongelé	Récupérer	
Aliments surgelés partiellement décongelés qui sont restés en dessous de 5 °C	Récupérer	Doivent être déplacés dans un réfrigérateur en bon état de fonctionnement et cuits immédiatement.
Aliments mal refroidis ou chauds	Jeter	Les aliments conservés dans une plage de température comprise entre 5 °C à 55 °C peuvent être impropres à la consommation.