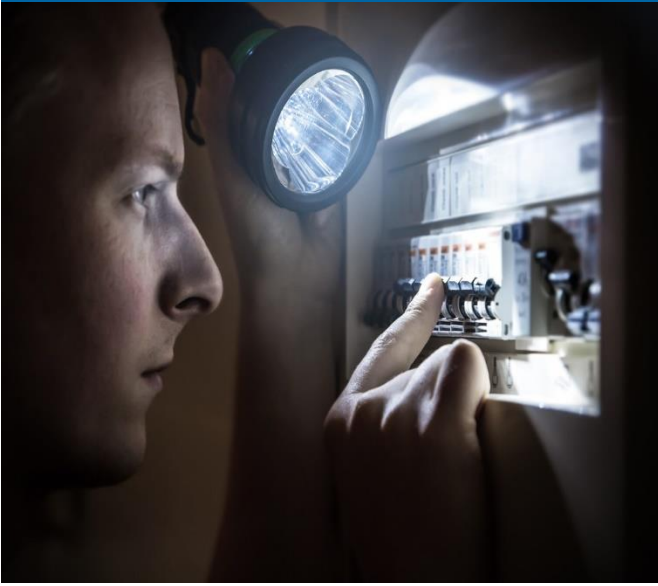


سلامة الأغذية أثناء انقطاع التيار الكهربائي

ماذا يجب أن يعرفه مشغلو المنشآت الغذائية



أثناء الطوارئ مثل انقطاع التيار الكهربائي، قد تتعرض سلامة الطعام الذي تقدمه إلى الخطر اعتماداً على طول فترة الانقطاع والأدوات التي تأثرت. أثناء معظم حالات انقطاع التيار الكهربائي، يتطلب منك أن تقوم بغلق أماكن الطعام لأن الخدمات الأساسية، مثل الماء الحار غير متوفر والمعدات، مثل غسالات الصحون ووحدات التبريد غير صالحة للعمل. لا يُنصح بتحضير الطعام أثناء فترة انقطاع التيار الكهربائي.

تقع عليك مسؤولية ضمان أن الطعام الذي تقدمه آمن وفي حالة انقطاع التيار الكهربائي يعرف عمالك ما يتوجب عليهم فعله. لمزيد من المعلومات، اتصل بالموظف المحلي للصحة البيئية.

ما هي الإجراءات التي يجب أن أتبعها أثناء انقطاع التيار الكهربائي؟

- تجنب فتح أبواب الثلاجات والبرادات بانتظام؛ يمكن أن تحافظ الثلاجة غير المفتوحة على برودة الطعام لمدة تصل إلى 4 ساعات والبرادة غير المفتوحة يمكن أن تحافظ على الطعام مجمداً لمدة 24 إلى 48 ساعة.
- ضع الأطعمة القابلة للتلف المبردة على الثلج.
- بادر بكتابة وقت انقطاع التيار الكهربائي.
- قم برصد وتسجيل درجة حرارة البرادات، المجمدات ووحدات الحفاظ على سخونة الطعام حسب ما تم توضيحه في خطتك لسلامة الطعام.
- تخلص من الأطعمة التي تقوم بطهيها إذا لم تكن قادراً على الانتهاء من طبخها.
- لا تضع الأطعمة الساخنة في وحدات التبريد.
- قم بغلق محلاتك إذا لم تكن تتوفر لديك الخدمات الأساسية مثل الماء الجاري البارد والحار والتخلص من مياه الصرف الصحي.

النتمة في صفحة رقم 2....

ما هي الإجراءات التي يجب أن أتبعها بعد انقطاع التيار الكهربائي؟

- تأكد من أن لديك الخدمات الأساسية مثل الماء الجاري البارد والحرار ومياه الصرف الصحي.
- تأكد من أن جميع المعدات بما في ذلك غسالات الصحون، أجهزة التبريد والمجمدات تعمل بشكل صحيح.
- تخلص من الأطعمة المبردة التي يُحتمل أن تكون خطرة إذا كانت الحرارة الداخلية للطعام أكثر من 4 درجة مئوية لأكثر من ساعتين.
- تخلص من الأطعمة المجمدة والتي ذابت بالكامل وإذا كانت درجة حرارة الطعام أكثر من 4 درجة مئوية. يمكن إعادة تجميد أو استخدام الأطعمة إذا ذابت بشكل جزئي أو إذا كانت درجة حرارة الطعام أقل من 4 درجة مئوية. رغم ذلك، قد يؤدي إعادة تجميد الطعام إلى انخفاض جودتها.
- تخلص من الأطعمة الموجودة في وحدات التسخين والتي يُحتمل أن تكون خطرة إذا كانت الحرارة الداخلية للطعام أقل من 60 درجة مئوية لأكثر من ساعتين.
- بادر بتحديث خطتك لسلامة الطعام لضمان أن الأشخاص الذين يتعاملون مع الطعام على علم بالإجراءات التي يجب إتباعها أثناء حالات الطوارئ مثل انقطاع التيار الكهربائي، إنذار غلي الماء، الحريق أو الفيضانات.

إذا لم تكن متأكدًا من سلامة أي طعام، تخلص منه.

لمزيد من المعلومات، اتصل بالمكتب المحلي لحماية الصحة

www.fraserhealth.ca/healthprotection