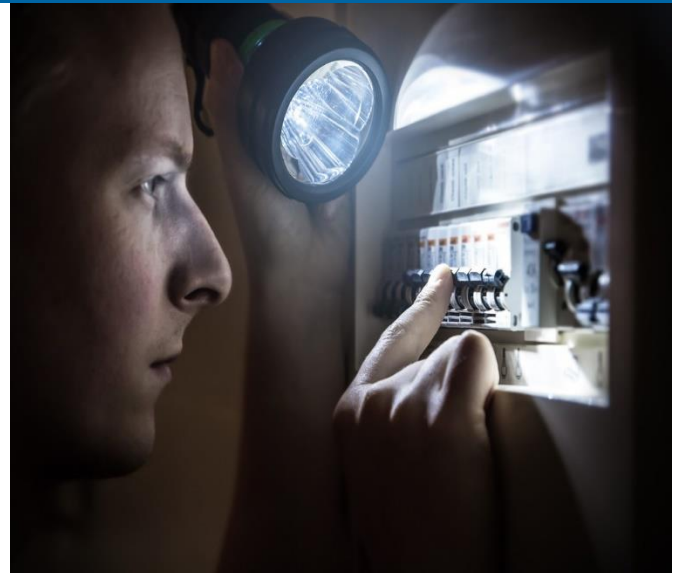


Food safety kapag walang koryente

Ano ang dapat malaman ng food premises operators

Kapag may emergency tulad ng kapag nawalan ng koryente, ang safety ng pagkaing sine-serve mo ay maaaring makompromiso, depende sa kung gaano katagal walang koryente at kung anong utilities ang apektado. Kadalasan, kapag nawalan ng koryente, kakailanganin mong isara ang iyong food premises dahil walang basic utilities tulad ng mainit na tubig, at ang equipment tulad ng mga dishwasher at refrigeration units ay hindi maaaring paandarin. Hindi inirerekomenda ang food preparation kapag walang koryente.

Responsibilidad mong siguraduhin na ang pagkaing sine-serve mo ay safe at na nalalaman ng iyong mga empleyado kung ano ang gagawin kapag nawalan ng koryente. Pare sa karagdagang impormasyon, kontakin ang iyong local Environmental Health Officer.



➤ **Ano ang dapat kong gawin kapag walang koryente?**

- Iwasan ang madalas na pagbukas ng mga refrigerator at freezer; kapag ang isang refrigerator ay hindi binubuksan, ang pagkain ay mananatiling malamig nang hanggang 4 na oras, at kapag hindi binubuksan ang freezer, ang pagkain ay mananatiling frozen nang 24 hanggang 48 oras.
- Ilagay sa ice ang naka-refrigerate na masisirang pagkain.
- Irekord ang oras kung kailan nawalan ng koryente.
- I-monitor at irekord ang temperatura ng coolers, freezers, at pagkain sa hot holding units tulad ng nakasulat sa iyong food safety plan.
- Itapon ang mga pagkaing niluluto kung hindi mo natapos lutuin ang mga ito.
- Huwag maglagay ng maiinit na pagkain sa refrigeration units.
- Isara ang iyong lugar kung wala kang basic utilities tulad ng hot and cold running water at sewage disposal.

Nagpapatuloy sa pahina 2.....

➤ **Ano ang dapat kong gawin pagkatapos mawalan ng koryente?**

- Siguraduhing mayroon kang basic utilities tulad ng hot and cold running water at sewage disposal.
- Siguraduhing gumagana nang tama ang lahat ng equipment, kabilang ang dishwashers, refrigeration equipment, at freezers.
- Itapon ang lahat ng mga nasa refrigerator na pagkaing maaaring hazardous kung ang internal temperature ng pagkain ay lumampas nang 4°C nang mahigit sa 2 oras.
- Itapon ang frozen foods na nag-thaw nang husto at kung ang temperatura ng pagkain ay mahigit sa 4°C. Ang mga pagkain ay maaaring i-freeze muli o kaya gamitin kung sila'y partially thawed lamang, o kung ang food temperature ay mas mababa sa 4°C. Gayunman, kapag ni-refreeze ang mga pagkain, maaari itong mauwi sa masamáng quality.
- Itapon ang lahat ng hot-held foods na maaaring maging hazardous kung ang internal temperature ng pagkain ay mas mababa sa 60°C nang mahigit sa 2 oras.
- I-update ang iyong Food Safety Plan upang masigurado na alam ng food handlers kung ano ang gagawin kapag may emergency tulad ng kapag nawalan ng koryente, kapag may boil water advisory, sunog, o baha.

Kung hindi ka sigurado sa safety ng anumang pagkain, itapon ito.

Kontakin ang iyong local Health Protection Office para sa karagdagang impormasyon

www.fraserhealth.ca/healthprotection