

बिजली गुल होने के दौरान खाद्य सुरक्षा खाद्य परिसर संचालकों को क्या जानकारी होनी चाहिए

बिजली गुल होने जैसी इमरजेंसी के दौरान, आपके द्वारा परोसे जाने वाले भोजन की सुरक्षा बिजली गुल होने की अवधि और उस दौरान उपकरणों के प्रभावित होने के आधार पर खतरे में पड़ सकती है। बिजली गुल होने के ज्यादातर मामलों के दौरान आपको अपने खाद्य पदार्थ परोसने वाले परिसर को बंद करना होगा क्योंकि गरम पानी जैसी आधारभूत सुविधाएं उपलब्ध नहीं रह जाती तथा डिशवॉशर एवं रेफ्रिजरेशन यूनिट जैसे उपकरण काम नहीं करते। बिजली गुल होने के दौरान खाना नहीं बनाया जाना चाहिए।

यह सुनिश्चित करना आपका उत्तरदायित्व है कि आप जो भोजन परोसते हैं, वह सुरक्षित है और बिजली गुल होने की स्थिति में आपके कर्मचारियों को यह जानकारी होनी चाहिए कि ऐसी स्थिति में क्या करना है। अधिक जानकारी के लिए, अपने स्थानीय एनवायरनमेंटल हेल्थ ऑफिसर से संपर्क करें।



➤ बिजली गुल होने पर मुझे क्या कदम उठाने चाहिए?

- रेफ्रिजरेटर और फ्रीजर के दरवाजों को बार-बार खोलने से बचें; बिना खुला हुआ रेफ्रिजरेटर खाद्य पदार्थों को 4 घंटों तक ठंडा रखता है और फ्रीजर फ्रोजन फूड को 24 से 48 घंटे तक जमी हुई स्थिति में रखता है।
- रेफ्रिजरेटर में रखे खराब हो सकने वाले खाद्य पदार्थों को बर्फ पर रखें।
- बिजली गुल होने के समय को रिकॉर्ड करें।
- अपने फूड सेफ्टी प्लान में बताए अनुसार गर्म रखने वाली इकाइयों में कूलर, फ्रीजर और खाद्य पदार्थों के तापमान पर नजर रखें और इसे रिकॉर्ड करें।
- पकाए जा रहे उन खाद्य पदार्थों को फेंक दें जिन्हें आप पका नहीं पाए थे।
- रेफ्रिजरेशन यूनिट में गरम खाद्य पदार्थ न रखें।
- यदि आपके पास गरम और ठंडे पानी और सीवेज डिस्पोजल जैसी बुनियादी सुविधाएं नहीं हैं तो अपना परिसर बंद कर दें।

पृष्ठ 2 पर जारी...

स्वास्थ्य सुरक्षा | स्वस्थ लोग और स्वस्थ वातावरण को सुनिश्चित करना

➤ **बिजली गुल होने के बाद मुझे क्या करना चाहिए?**

- सुनिश्चित करें कि आपके पास बुनियादी सुविधाएं जैसे गरम और ठंडा पानी तथा सीवेज डिस्पोजल हैं।
- सुनिश्चित करें कि डिशवॉशर, रेफ्रिजरेशन इक्विपमेंट और फ्रीजर सहित सभी उपकरण ठीक से काम कर रहे हैं।
- यदि खाद्य पदार्थ का आंतरिक तापमान 2 घंटे से अधिक समय तक 4°C से अधिक रहा हो तो रेफ्रिजरेटेड संभावित नुकसानदेह खाद्य पदार्थों को फेंक दें।
- पूरी तरह से पिघल गए फ्रोजन फूड अथवा यदि खाद्य पदार्थ का तापमान 4°C से अधिक है, तो उसे फेंक दें। यदि खाद्य पदार्थ आंशिक रूप से पिघला है या अगर इसका तापमान 4°C से कम है तो इन्हें फिर से फ्रिज किया जा सकता है। हालांकि दोबारा फ्रिज किए गए खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता में गिरावट आ जाती है।
- यदि भोजन का आंतरिक तापमान 2 घंटे से अधिक समय तक 60°C से कम रहता है, तो ऐसे गरम संभावित नुकसानदेह खाद्य पदार्थों को फेंक दें।
- बिजली गुल हो जाने, उबलते पानी के बारे में सलाह, आग लगने या पानी भर जाने जैसी इमरजेंसी के दौरान खाद्य पदार्थों से जुड़े लोगों को क्या करना चाहिए, इस संबंध में जानकारी सुनिश्चित करने के लिए अपने फूड सेफ्टी प्लान को अपडेट करें।

यदि आप किसी भी भोजन के सुरक्षित होने को लेकर आश्वस्त नहीं हैं, तो उसे फेंक दें।

अतिरिक्त जानकारी के लिए अपने स्थानीय हेल्थ प्रोटेक्शन ऑफिस से

www.fraserhealth.ca/healthprotection पर संपर्क करें