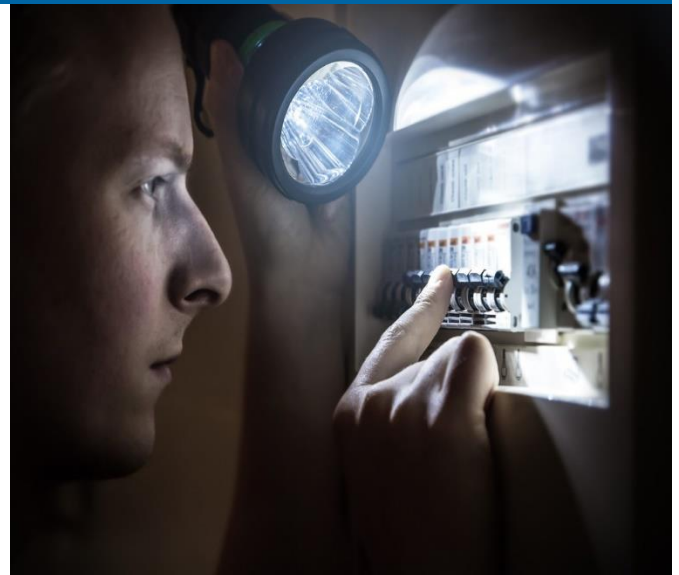


정전 시 식품 안전

식품 업소 운영자가 알아야 할 사항

정전 같은 돌발 상황에서는 업소에서 제공하는 식품의 안전성이 정전 기간 및 영향을 받는 유틸리티(전기, 수도, 가스)에 따라 저하될 수 있습니다. 대부분 정전 중에는 더운물 같은 기본 유틸리티를 사용할 수 없고 식기세척기, 냉장 장치 같은 장비가 작동하지 않아 업소를 닫아야 합니다. 정전 상태에서 음식을 준비하는 것은 권장되지 않습니다.

업소에서 제공하는 음식의 안전을 보장하고 정전 시 직원이 어떻게 해야 하는지 숙지하게 하는 것은 영업주의 책임입니다. 자세한 사항은 지역 환경 보건관에게 문의하십시오.



▶ 정전 시 어떤 조치를 취해야 하나요?

- 냉장고와 냉동고 문을 자주 열지 않습니다. 냉장고 문을 열지 않으면 식품을 가장 4시간까지 냉장 상태를 유지하고, 냉동고는 24~48시간 동안 냉동 상태를 유지합니다.
- 잘 상하는 냉장 식품을 얼음 위에 놓습니다.
- 정전 발생 시간을 기록합니다.
- 식품 안전 계획에 명시된 대로 냉장고와 냉동고의 온도 및 보온 기기 내 식품 온도를 모니터하고 기록합니다.
- 조리 중이던 음식은 조리를 마칠 수 없으면 버립니다.
- 뜨거운 식품을 냉장 장치에 넣지 않습니다.
- 수도에서 나오는 더운물과 찬물, 하수 처리 같은 기본 유틸리티가 없으면 업소를 닫습니다.

2페이지에 계속.....

건강 보호 | 사람을 건강하게 환경을 건강하게

➤ 전기가 들어온 후에는 어떤 조치를 취해야 하나요?

- 수도에서 나오는 더운물과 찬물, 하수 처리 같은 기본 유틸리티가 있는지 확인합니다.
- 식기세척기, 냉동 장비, 냉동고 등 모든 장비가 제대로 작동하는지 확인합니다.
- 잠재적으로 위험한 냉장 식품은 식품 내부 온도가 2시간 넘게 4°C를 초과했다면 버립니다.
- 냉동 식품은 완전히 해동됐고 식품 온도가 4°C를 넘으면 버립니다. 식품이 부분 해동되거나 식품 온도가 4°C 미만인 경우에만 재냉동하거나 재사용할 수도 있습니다. 그러나 재냉동 식품은 품질이 떨어질 수 있습니다.
- 잠재적으로 위험한 보온 식품은 식품 내부 온도가 2시간 넘게 60°C 미만이었다면 버립니다.
- 식품 안전 계획을 업데이트하여 식품 취급자가 정전이나 물 끓여 먹기 주의보, 화재, 홍수 같은 비상사태 시 어떤 조치를 취해야 할지 알게 합니다.

어떤 식품이든 안전 여부가 확실하지 않으면 버리십시오.

추가 정보는 지역 건강 보호 사무소에 문의하십시오:

www.fraserhealth.ca/healthprotection