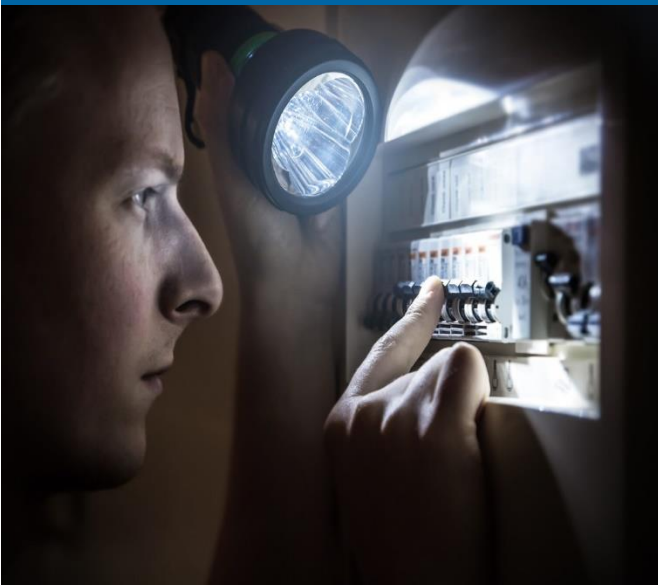


ایمنی مواد غذایی در زمان قطعی برق

مواردی که مسئولان شرکت های مواد غذایی باید بدانند



برق و تاسیساتی که تحت تأثیر قرار می‌گیرند، ممکن است ایمنی غذایی که سرو می‌کنید به خطر بیفتد. در اکثر موارد قطع برق، شما باید شرکت غذایی خود را تعطیل کنید، زیرا امکانات اولیه مانند آب گرم در دسترس نیستند و تجهیزاتی مانند ماشین ظرفشویی و دستگاه های سرماساز کار نمی‌کنند. تهیه غذا در زمان قطع برق توصیه نمی‌شود.

این بر عهده شماست که مطمئن شوید غذایی که سرو می‌کنید سالم است یا خیر و در صورت قطع برق، کارمندان شما باید بدانند که چه اقداماتی لازم است انجام دهند. برای اطلاعات بیشتر، با مامور بهداشت محیط منطقه تماس بگیرید.

◀ در هنگام قطع برق چه اقدامی باید انجام دهم؟

- از باز کردن مکرر یخچال و فریزر اجتناب کنید؛ در اینصورت یخچالی که باز نشده باید غذا را تا 4 ساعت سرد و فریزر غذا را 24 تا 48 ساعت منجمد نگه دارد.
- غذاهای منجمد فاسد شدنی را روی یخ قرار دهید.
- زمان قطع برق را ثبت کنید.
- همانطور که در برنامه ایمنی مواد غذایی شما ذکر شده است، باید دمای کولرها، فریزرها و مواد غذایی که در جاهای گرم نگهداری میشوند را بررسی کنید.
- ، غذاهای در حال پخت را دور بریزید.
- غذاهای داغ را در جای سرد قرار ندهید.
- در صورت نداشتن امکانات اولیه مانند آب گرم و سرد و دفع فاضلاب، محل کار خود را تعطیل کنید.

ادامه در صفحه 2....

◀ پس از قطع برق چه اقدامی باید انجام دهم؟

- اطمینان حاصل کنید که امکانات اولیه مانند آب گرم و سرد و دفع فاضلاب را دارید.
- اطمینان حاصل کنید که تمامی تجهیزات از جمله ماشین ظرفشویی، تجهیزات برودتی و فریزر به درستی کار می کنند.
- اگر دمای غذا برای بیش از 2 ساعت بیشتر از 4 درجه سانتیگراد بوده است، آن را دور بریزید.
- غذاهای منجمد را که کاملاً نوب شده اند و دمای غذا بیشتر از 4 درجه سانتیگراد است دور بریزید. اگر غذاها فقط تا حدی نوب شده باشند یا دمای غذا کمتر از 4 درجه سانتیگراد باشد، ممکن است دوباره منجمد یا استفاده شوند. با این حال، منجمد کردن مجدد غذاها ممکن است منجر به پایین آمدن کیفیت آنها شود.
- اگر دمای غذا به مدت بیش از 2 ساعت کمتر از 60 درجه سانتیگراد بوده، آن را دور بریزید .
- از به روز بودن برنامه ایمنی غذایی خود اطمینان حاصل کنید تا متصدیان غذا اطلاعات کافی در مواقع اضطراری مانند قطع برق، آتش سوزی یا سیل داشته باشند تا بدانند که چه اقداماتی باید انجام دهند.

اگر در مورد ایمنی غذایی مطمئن نیستید، آنها را دور بریزید.

برای کسب اطلاعات بیشتر با اداره حفظ سلامت منطقه خود تماس بگیرید

www.fraserhealth.ca/healthprotection