

## بجلی کی بندش کے دوران خوراک کی حفاظت

### خوراک کے کاروبار کے آپریٹرز کو کیا جاننے کی ضرورت ہے



بجلی کی بندش جیسی ہنگامی صورتحال کے دوران، آپ جو کھانا پیش کرتے ہیں اس کی حفاظت بجلی بند ہونے کی لمبائی اور متاثر ہونے والے آلات کو متاثر کر سکتی ہے۔ بجلی کی بندش کے دوران اکثر اوقات آپ کو اپنے خوراک کے احاطے کو بند کرنا پڑے گا کیونکہ بنیادی سہولیات، جیسے گرم پانی دستیاب نہیں ہوگا اور سامان، جیسے ڈش واش اور ریفریجریٹیشن یونٹس بند ہو سکتے ہیں۔ بجلی کی بندش کے دوران خوراک تیار نہیں ہونی چاہئے۔

یہ یقینی بنانا آپ کی ذمہ داری ہے کہ آپ جو کھانا پیش کرتے ہیں وہ محفوظ ہے اور بجلی کی بندش کی صورت میں آپ کے ملازمین کو معلوم ہے کہ کیا کرنا ہے۔ مزید معلومات کیلئے، اپنے مقامی ماحولیاتی ہیلتھ افسر سے رابطہ کریں۔

### بجلی کی بندش کے دوران مجھے کیا کارروائی کرنی چاہئے؟

- ریفریجریٹور اور فریڈز کے دروازے کثرت سے کھولنے سے گریز کریں۔ ایک بند ریفریجریٹور کو خوراک ۴ گھنٹے تک ٹھنڈی رکھنی چاہیے اور بند فریڈز میں کھانے کو 24 سے 48 گھنٹے تک منجمد رکھنا چاہیے۔
- فریڈز میں رکھے خراب ہونے والے کھانوں کو برف پر رکھیں۔
- بجلی کی خرابی کا وقت ریکارڈ کریں۔
- کولر، فریڈز اور ہاٹ ہولڈنگ یونٹس میں کھانے کے درجہ حرارت کی نگرانی اور ریکارڈ کریں جیسا کہ آپ کے فوڈ سیفٹی پلان میں بتایا گیا ہے۔
- جو کھانا پکایا جا رہا تھا، اور مکمل طور پر تیار نہیں تھا تو اسے پھینک دیں۔
- گرم کھانوں کو ریفریجریٹیشن یونٹوں میں نہ رکھیں۔
- اگر آپ کے پاس گرم اور ٹھنڈا چالو پانی اور سیوریج کو ٹھکانے لگانے جیسی بنیادی سہولیات نہیں ہیں تو اپنے احاطے کو بند کر دیں۔

صفحہ 2 پر جاری ہے۔...

صحت کا تحفظ | صحت مند لوگوں اور صحت مند ماحول کو یقینی بنانا

## بجلی کی بندش کے بعد مجھے کیا کارروائی کرنی چاہئے؟

- یقینی بنائیں کہ آپ کے ہاں بنیادی سہولیات موجود ہیں جیسے گرم اور ٹھنڈا چالو پانی اور سیوریج کا نظام۔
- یقینی بنائیں کہ ڈش واش، ریفریجریٹر، کاسمان اور فہر سیمیت تمام آلات ٹھیک سے کام کر رہے ہیں۔
- اگر کھانے کا اندرونی درجہ حرارت 2 گھنٹے سے زائد عرصے سے 4°C سے زیادہ رہا ہے تو ریفریجریٹر میں موجود ممکنہ طور پر خطرناک کھانے کو پھینک دیں۔
- منجمد کھانے جو مکمل طور پر پگھل گئے ہوں اور اگر کھانے کا درجہ حرارت 4°C سے زیادہ ہو تو اسے پھینک دیں۔ کھانے کو دوبارہ منجمد کیا جاسکتا ہے یا استعمال کیا جاسکتا ہے اگر وہ صرف جزوی طور پر پگھلا ہوا ہو یا کھانے کا درجہ حرارت 4°C سے کم ہو۔ تاہم، کھانے کو دوبارہ ٹھنڈا کرنے سے معیار خراب ہو سکتا ہے۔
- گرم رکھے ہوئے ممکنہ طور پر مضر کھانے کو پھینک دیں اگر کھانے کا اندرونی درجہ حرارت 2 گھنٹے سے زیادہ تک 60°C سے کم ہو تو۔
- اپنے نوڈ سیفٹی پلان کو اپ ڈیٹ کریں تاکہ اس بات کو یقینی بنایا جاسکے کہ فوڈ ہینڈلرز کو معلوم ہے کہ ایمر جنسی کے دوران کیا کارروائی کرنی ہے جیسے کہ بجلی کی بندش، پانی کو ابالنے کی ایڈوائزی، آگ یا سیلاب۔

اگر آپ کو کسی کھانے کے محفوظ ہونے کے بارے میں یقین نہیں ہے، تو اسے پھینک دیں۔

اضافی معلومات کے لیے اپنے مقامی ہیلتھ پروٹیکشن آفس سے رابطہ کریں۔

[www.fraserhealth.ca/healthprotection](http://www.fraserhealth.ca/healthprotection)