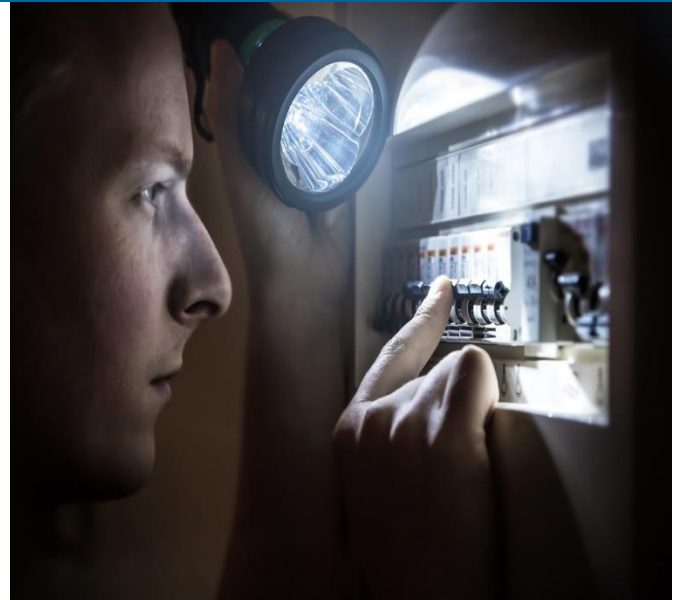


An Toàn Thực Phẩm Trong Lúc Cúp Điện

Người điều hành cơ sở thực phẩm cần biết gì

Trong lúc khẩn cấp như cúp điện, thực phẩm quý vị phục vụ có thể bị rủi ro an toàn tùy theo thời gian cúp điện và loại tiện ích nào bị ảnh hưởng. Trong hầu hết những trường hợp cúp điện, quý vị sẽ cần phải đóng cơ sở thực phẩm vì không có các tiện ích cơ bản, như nước nóng và các thiết bị, như máy rửa chén và tủ lạnh đều không hoạt động được. Không nên chuẩn bị hay nấu nướng thức ăn trong thời gian cúp điện.

Quý vị có trách nhiệm bảo đảm thức ăn quý vị phục vụ vẫn an toàn và trong trường hợp cúp điện, nhân viên của quý vị biết phải làm gì. Muốn biết thêm chi tiết, hãy liên lạc với Viên Chức Sức Khỏe Môi Trường tại địa phương.



➤ Tôi nên làm gì trong thời gian cúp điện?

- Tránh mở tủ lạnh và tủ đá thường xuyên; tủ lạnh đóng kín giữ cho thức ăn lạnh đến 4 tiếng và tủ đá giữ cho thực phẩm đông lạnh từ 24 đến 48 giờ.
- Đặt thức ăn dễ hư ươn lạnh lên nước đá.
- Ghi thời gian cúp điện.
- Theo dõi và ghi lại nhiệt độ tủ lạnh, tủ đá và thức ăn trong những đơn vị giữ nóng theo quy định trong kế hoạch an toàn thực phẩm của quý vị.
- Vứt bỏ thức ăn đang nấu nếu quý vị không thể nấu xong.
- Đừng đặt thức ăn nóng vào tủ lạnh.
- Đóng cửa cơ sở nếu quý vị không có các tiện ích cơ bản như vòi nước nóng và lạnh và thoát nước thải.

Còn tiếp trang 2

➤ **Tôi nên làm gì sau khi hết cúp điện?**

- Hãy chắc chắn là quý vị có các tiện ích cơ bản như vòi nước nóng và lạnh và thoát nước thải.
- Hãy chắc chắn là tất cả thiết bị như máy rửa chén, thiết bị ướp lạnh và tủ đá đều hoạt động đúng mức.
- Vứt bỏ thức ăn ướp lạnh có thể nguy hiểm nếu nhiệt độ bên trong thức ăn cao hơn 4°C lâu hơn 2 tiếng.
- Phế thải thức ăn đông lạnh đã rã đá hoàn toàn và nếu nhiệt độ thức ăn cao hơn 4°C. Thực phẩm có thể để đông lạnh lại hoặc sử dụng nếu chỉ rã đông một phần hoặc nếu nhiệt độ thực phẩm thấp hơn 4°C. Tuy nhiên, để đông lạnh lại thực phẩm có thể làm suy giảm phẩm chất.
- Phế thải thức ăn giữ nóng có thể nguy hiểm nếu nhiệt độ bên trong thức ăn đã thấp hơn 60°C lâu hơn 2 tiếng.
- Cập nhật Kế Hoạch An Toàn Thực Phẩm của quý vị để bảo đảm người sử dụng thực phẩm biết phải làm gì trong trường hợp khẩn cấp như cúp điện, khuyến cáo đun sôi nước, hỏa hoạn hoặc lũ lụt.

Nếu quý vị không chắc chắn về vấn đề an toàn của bất cứ loại thực phẩm nào, hãy vứt bỏ.

Liên lạc với Văn Phòng Bảo Vệ Sức Khỏe địa phương của quý vị để biết thêm chi tiết

www.fraserhealth.ca/healthprotection