

آتش‌سوزی های جزئی در محل پخت غذا

مساله ای که متصدیان مواد غذایی باید بدانند



آتش‌سوزی‌های کوچکی که محدود به قطعه‌ای از تجهیزات یا بخشی از محل آماده سازی غذا است، معمولاً با استفاده از یک کپسول آتش‌نشانی دستی خاموش می‌شوند. این نوع آتش‌سوزی‌ها معمولاً خسارات زیادی وارد نمی‌کنند، اما غذا و تجهیزات ممکن است به وسیله دود، آب و مواد شیمیایی آلوده شوند. بنابراین اگر آتش‌سوزی کوچکی را تجربه کرده اید، برای اطمینان از ایمن بودن غذا و محل آماده سازی غذا باید اقدامات ایمنی و بهداشتی را اعمال کنید.

چه اقداماتی باید انجام دهید؟

لیستی از اقداماتی که در کسب و کار خود به هنگام وقوع آتش‌سوزی های کوچک باید به آن توجه داشته باشد در ذیل آمده است:

- ارزیابی میزان خسارت و انجام تعمیرات لازم.
- تمامی سطوح آلوده را به طور کامل تمیز و ضدعفونی کنید.
- مواد غذایی آلوده را بیرون بریزید.

در برخی موارد باید کسب و کار خود را تعطیل کنید. به عنوان مثال، اگر آتش‌سوزی باعث شود که خدمات برقی در دسترس نباشد و یا به قطعات مهم تجهیزاتی مانند کولر آسیب وارد کرده باشد. در این صورت اگر کسب و کار خود را تعطیل کرده اید، قبل از بازگشایی باید تأییدیه دریافت کنید بنابراین با مامور بهداشت منطقه خود تماس بگیرید.

از چک لیست صفحه 2 برای کمک به ارزیابی خسارت ناشی از یک آتش‌سوزی کوچک استفاده کنید این چک لیست برای پوشش همه شرایط خطرناک احتمالی که ممکن است وجود داشته باشد طراحی نشده است. در صورت نیاز به اطلاعات بیشتر با مسئول بهداشت منطقه خود تماس بگیرید.

ادامه در صفحه 2....

چک لیست ارزیابی خسارات آتش سوزی
 شما نیازی به ارسال این چک لیست به مسئول بهداشت محیط خود ندارید.

این کارها را انجام دهید	بررسی موارد زیر	
خدمات آیا تمامی خدمات زیر در حال انجام است؟ ■ برق ■ آب سرد و گرم ■ دفع فاضلاب	بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	اگر خیر، کسب و کار خود را ببندید و با مامور بهداشت خود تماس بگیرید. اگر بله، هیچ اقدامی لازم نیست.
تجهیزات برودتی آیا تمام تجهیزات برودتی قادر به نگهداری مواد غذایی در دمای کمتر از 4 درجه سانتیگراد هستند؟	بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	اگر خیر، کسب و کار خود را ببندید و با مامور بهداشت خود تماس بگیرید. اگر بله، دمای یخچال را همانطور که در برنامه ایمنی غذایی شما توضیح داده شده، تنظیم کنید.
تجهیزات ظرفشویی آیا می توانید ظروف را بشویید و ضدعفونی کنید؟	بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	اگر خیر، کسب و کار خود را ببندید و با مامور بهداشت خود تماس بگیرید. اگر بله، هیچ اقدامی لازم نیست.
کف، دیوار، سقف آیا آسیب ساختاری به داخل ساختمان وارد شده است و یا این سطوح توسط آب، آوار، دود و/یا مواد شیمیایی آلوده شده اند؟	بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	اگر نه، هیچ اقدامی لازم نیست. اگر بله، آسیب را تعمیر کنید. تمام سطوح را به طور کامل تمیز کنید.
نورپردازی آیا روشنایی آسیب دیده است؟	بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	اگر نه، هیچ اقدامی لازم نیست. اگر بله، روشنایی آسیب دیده را تعمیر و یا تعویض کنید.
تجهیزات آیا تجهیزات آسیب دیده و یا توسط آب، زباله، دود و یا مواد شیمیایی آلوده شده است؟ نکته: این مسئولیت شماس است که اطمینان حاصل کنید که تجهیزات بر اساس مشخصات سازنده عمل می کنند.	بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	اگر نه، هیچ اقدامی لازم نیست. اگر بله، تجهیزات آسیب دیده را تعمیر یا تعویض کنید. تمام سطوح را به طور کامل تمیز کنید.
سطوح تماس با غذا آیا سطوح آلوده به آب، زباله، دود و/یا مواد شیمیایی هستند؟ شامل تخته های برش، رومیزی ها، ظروف، مخلوط کن ها و ظروف مورد استفاده برای نگهداری مواد غذایی فله ای است.	بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	اگر نه، هیچ اقدامی لازم نیست. اگر بله، تمام سطوح را به طور کامل تمیز کنید. سطوح تماس با غذا نیز باید ضد عفونی شوند.
اقلام یکبار مصرف آیا اقلام آلوده به آب، زباله، دود و/یا مواد شیمیایی هستند؟ که شامل اقلامی مانند ظروف، کارد و چنگال یکبار مصرف، بسته های شکر، دستمال کاغذی، سینی های یکبار مصرف و جعبه های پیتزا می شود.	بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	اگر نه، هیچ اقدامی لازم نیست. اگر بله، اقلام آلوده را دور بریزید.
غذا آیا غذا آلوده شده است؟	بلی <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/>	اگر نه، هیچ اقدامی لازم نیست. اگر بله، غذاهای آسیب دیده و/یا آلوده را دور بریزید.

چگونه غذاهای آلوده را شناسایی کنیم؟

شما به راحتی می‌توانید غذاهای آلوده را شناسایی کنید، مواد غذایی یا بسته‌ها و ظروف غذا عبارتند از:

- در اثر حرارت آسیب دیده (سوخته یا زغال شده).
- پوشیده شده‌ت:
 - باقی مانده دود.
 - آب یا مواد شیمیایی که برای مهار آتش استفاده می‌شود.
 - سایر آلاینده‌ها مانند خاکستر و زباله.

در برخی موارد شناسایی غذاهای آلوده مشکل است چون غذا یا بسته‌ها آسیب نمی‌بینند. این شامل غذاهایی می‌شود که در معرض دود قرار گرفته‌اند و فقط در اثر گرما آسیب دیده‌اند یا غذاهایی که بو را جذب کرده‌اند. کاغذ یا کیسه‌های پلاستیکی مهر و موم شده و جعبه‌های مقوایی از مواد غذایی در برابر دود محافظت نمی‌کنند و ممکن است مواد غذایی موجود در این بسته‌ها آلوده به بخار شوند، اگرچه غذاهای کنسرو شده از دود و بخار محافظت می‌شوند، ممکن است محتویات آن در اثر حرارت ناشی از آتش آسیب ببینند. عموماً یک آتش‌سوزی کوچک فقط به غذاهایی که در محل آتش‌سوزی باشند، آسیب می‌رساند یا آنها را آلوده می‌کند.

چه غذاهایی را باید دور ریخت؟

تمامی غذاهای آلوده باید دور ریخته شوند. از چک لیست زیر برای کمک به ارزیابی خسارت ناشی از آتش‌سوزی استفاده کنید چک لیست برای پوشش همه شرایط ممکن طراحی نشده است بنابراین اگر در مورد ایمنی مواد غذایی مطمئن نیستید، آن را دور بریزید و برای اطلاعات بیشتر با مامور بهداشت خود تماس بگیرید.

چک لیست ارزیابی آلودگی غذایی

شما نیازی به ارسال این چک لیست به مسئول بهداشت محیط خود ندارید.

این اقدام را انجام دهید			بررسی موارد زیر
آیا غذاها یا بسته‌های مواد غذایی بطور واضح آسیب دیده یا آلوده به آب و مواد شیمیایی، دود، خاکستر یا زباله هستند؟	بله	خیر	اگر بله، تمام غذاها و بسته‌های غذای آسیب دیده و آلوده را دور بریزید توجه: غذاهای موجود در قوطی‌ها یا شیشه‌های دربسته در صورت قرار گرفتن در معرض دود (بدون آسیب حرارتی) ممکن است متوجه آسیب نشده باشند.
آیا غذاها و بسته‌های مواد غذایی که در معرض دود ناشی از آتش‌سوزی قرار دارند، سالم به نظر می‌رسند؟	بله	خیر	اگر بله، بیرون بیاندازید. شامل: <ul style="list-style-type: none"> ▪ مواد غذایی ذخیره شده در کیسه‌های کاغذی، مقوا، پلاستیک یا بسته بندی سلفونی (آرد، ماکارونی، نان) ▪ مواد غذایی در ظروف و بطری‌های پلاستیکی (خردل، نوشیدنی بدون الکل) ▪ غذاهای تک نفره (قند، مربا). ▪ غذاهای بدون محافظ و پوشش از جمله مواد غذایی در ویترین (غذاهای پخته شده و محصولات). ▪ غذاهای یخچالی در صورتی که درب محکم نداشته باشند. ▪ غذاهایی که بوها را به راحتی جذب می‌کنند مانند لبنیات، گوشت و ماهی. نظر می‌رسند؟
آیا غذاهای در دمای 4 درجه سانتی‌گراد یا بیشتر برای بیش از دو ساعت نگهداری می‌شدند؟	بله	خیر	اگر بله، این غذاها را دور بریزید.
آیا غذاهای کنسرو شده در معرض حرارت ناشی از آتش قرار گرفتند؟	بله	خیر	اگر بله، این غذاها را دور بریزید.

باید فهرستی از غذاهایی را که به هدف بیمه دور انداخته‌اید، در نظر بگیرید.

ادامه در صفحه 4....

چه غذاهایی را می توان نجات داد؟

غذاهایی که در بسته‌های ضدآب/ضد هوا نگهداری می‌شوند، در صورتی که فقط در معرض دود قرار گرفته باشند، ممکن است نجات یابند. شامل:

- مواد غذایی کنسرو شده (غذا در قوطی های فلزی مهر و موم شده یا شیشه ای).
- نوشابه در قوطی های فلزی.

قبل از باز کردن و استفاده از غذا، ظرف آن باید تمیز و ضدعفونی شود. حداقل الزامات ذکر شده در برنامه ایمنی غذایی و برنامه بهداشتی شما باید رعایت شود.

اگر در مورد ایمنی مواد غذایی مطمئن نیستید، آنها را دور بریزید یا برای اطلاعات بیشتر با مامور بهداشت خود تماس بگیرید.

دفاتر حفظ سلامت

برنابی
300 – 4946 Canada Way
Burnaby, BC V5G 4H7
تلفن: (604) 918-7683

ابوتسفورد (ابوتسفورد، آلدگروو، کلیبرن، کلیربوک، ماتسکی و کوه. لیمن)
207 – 2776 Bourquin Crescent
West Abbotsford, BC V2S 6A4
تلفن: (604) 870-7900

دلتا (وایت راک، دلتا و تواسون)
201 – 11245 84th Avenue
Delta, BC V4C 2L9
تلفن: (604) 507-5478

چیلیوک (آگاسیز، چیلیواک، دره کلمبیا، دریاچه کالتوس، گریندیل، چشمه های آب گرم هریسون، میلز هریسون، رزدل، ساردیس و بومادران)
45470 Menholm Road
Chilliwack, BC V2P 1M2
تلفن: (604) 702-4950

میشن (دروش، دیودنی، دریاچه هانتزیک، دریاچه اروچ و میشن)
7298 Hurd Street
Mission, BC V2V 3H5
تلفن: (604) 814-5515

لنگلی (فورت لنگلی، شهر لنگلی و شهرک لنگلی)
Langley Memorial Hospital
22051 Fraser Highway
Langley, BC V3A 4H4
تلفن: (604) 514-6121

ریچ میدوز (میل ریچ و پیت میدوز)
400 – 22470 Dewdney Trunk Road
Maple Ridge, BC V2X 5Z6
تلفن: (604) 476-7000

نیو وست مینستر
218 – 610 Sixth Street
New Westminster, BC V3L 3C2
تلفن: (604) 777-6740

ترای سیتی (پورت کوکیتلم، کوکیتلم، پورت مودی، آنمور و بلکارا)
300 – 205 Newport Drive
Port Moody, BC V3H 5C9
تلفن: (604) 949-7700

سوری (کلوردل و سوری)
Suite 100, 13450 – 102nd Avenue
Surrey, BC V3T 5X3
تلفن: (604) 930-5405

برای کسب اطلاعات بیشتر به وب سایت زیر مراجعه نمایید:
www.fraserhealth.ca/foodsafety