

Wytyczne dla zakładów spożywczych, aby bezpiecznie ponownie otworzyć się po przerwie w dostawie prądu

Placówkom gastronomicznym przypomina się, że muszą zgłaszać przedłużone przerwy w dostawie prądu do lokalnego wydziału zdrowia. Przedłużona przerwa w dostawie prądu to taka, która trwa cztery godziny lub dłużej i zagraża zdolności zakładu do działania zgodnie z Kodeksem Żywnościowym, przepisami agencji stanowych Connecticut i statutami ogólnymi stanu Connecticut, zwłaszcza w odniesieniu do przechowywania niektórych produktów spożywczych w wymaganej bezpiecznej temperaturze wewnętrznej 135°F lub wyższej lub 41°F lub niższej. Inne obawy obejmują możliwość mycia, płukania i dezynfekcji sprzętu i powierzchni mających kontakt z żywnością, dostępność zatwierdzonej wody, czy sprzęt do przygotowywania żywności działa prawidłowo, odpowiednie oświetlenie itp. Lokalne wydziały zdrowia prawdopodobnie skontrolują zakład spożywczy, zanim pozwolą mu na ponowne otwarcie i działalność.

W przypadku przerwy w dostawie prądu lokal gastronomiczny powinien przestrzegać zasad określonych przez lokalny wydział zdrowia, co prawdopodobnie będzie obejmować zamknięcie do czasu zatwierdzenia ponownego otwarcia. Zazwyczaj wymagania obejmują (między innymi) następujące elementy:

- Zgłoś przerwę w dostawie prądu w swoim zakładzie do lokalnego wydziału zdrowia.
- Dowiedz się, kiedy nastąpiła awaria i jak długo zakład był pozbawiony zasilania.
- Monitoruj temperaturę schłodzonych i/lub zamrożonych produktów spożywczych w zakładzie.
- Dowiedz się, czy łatwo psujące się produkty spożywcze znajdowały się w strefie zagrożenia (powyżej 41°F lub poniżej 135°F) przez ponad 2 godziny.
Dobrowolnie niszczy łatwo psujące się produkty spożywcze, które znajdowały się w strefie zagrożenia dłużej niż 2 godziny.
- Nie używaj/nie podawaj żywności, która znajdowała się w strefie zagrożenia dłużej niż 2 godziny, nawet jeśli ją gotujesz lub podgrzewasz.
- Umyj, spłucz i zdezynfekuj wszystkie powierzchnie mające kontakt z żywnością, które miały kontakt z niebezpieczną żywnością (żywność, która znajdowała się w strefie zagrożenia przez 2 godziny lub dłużej).
- NIE podłączaj przenośnych generatorów do sprzętu ani nie zaczynaj korzystać z alternatywnego źródła wody przed uzyskaniem zgody lokalnego wydziału zdrowia.
- Kupuj świeżą żywność dopiero po przywróceniu zasilania **ORAZ przywróceniu** odpowiedniej temperatury sprzętu. Miej faktury za nowe zapasy dostępne do wglądu dla lokalnego wydziału zdrowia.
- Dowiedz się, czy awaria zagroziła dostawie wody w zakładzie i postępuj zgodnie z wytycznymi lokalnego i stanowego departamentu zdrowia.
- Sprawdź, czy cały sprzęt używany do gotowania i przechowywania gorących potraw działa prawidłowo, zanim ponownie zaczniesz przygotowywać jedzenie.

Pamiętać:

Niewłaściwa temperatura trzymania i gotowania to najczęstsze przyczyny chorób przenoszonych drogą pokarmową!

Postępuj zgodnie ze wskazówkami lokalnego wydziału zdrowia, aby zapewnić bezpieczeństwo swoim klientom i pracownikom.