

## Udhëzime për Ndërmarrjet Ushqimore mbi Rihapjen e Sigurt pas Ndaljes së Rrymës Elektrike

Perkujtojme te gjitha ndërmarrjet ushqimore që duhet të raportojnë ne departamentin lokal te shendetesise nëse kanë mungesë më të gjatë të rrymës elektrike. Mungese e gjate e rrymes elektrike eshte konsideruar kur humbet elektricitetin per kater ose me shume ore dhe qe rrezikon mundësinë e ndërmarrjes per te funksionuar ne zbatim te kerkesave te Kodit për Shëndet Publik të Konektikut Seksioni 19-13-B42, kryesisht në kuptim të mbajtjes së ushqimit të pasigurt në temperatura të brendshme prej 140°F ose më lartë ose 45°F ose më poshtë. Rreziqet te tjera përfshijnë mundësinë për të larë, shpëlarë dhe higjienizuar pajisjet dhe sipërfaqet që vijnë në kontakt me ushqimin, disponueshmeria e ujit te pishem te aprovuar nga ndermarrja e ujit , nëse pajisja për të përgatitur ushqimin funksionon ne rregull, ndriçimi eshte i pershtatshem dhe i mjaftueshem , etj. Me siguri qe Departamentet lokale te shendetesise do të inspektojnë ndërmarrjen ushqimore para se të lejojnë rihapjen dhe funksionimin e saj.

**Kur ndodh mungesë e rrymës elektrike, ndërmarrja ushqimore duhet të zbatohet rregullat që janë vendosur nga departamenti lokal i shendetesise,dhe egziston mundesia qe të përfshijnë edhe mbylljen e ndermarrjes ushqimore deri sa te aprovohet perseri per rihapje. Zakonisht, keta kerkesa do të përfshijnë (por nuk janë të kufizuar) pikat në vijim:**

- Të raportoni mungesën e rrymës elektrike në ndërmarrjen tuaj tek departamenti lokal i shendetesise
- Të regjistroni kohën kur është ndalur rryma elektrike dhe sa kohë ndërmarrja ka qenë pa rrymë elektrike.
- Të vëzhgoni temperaturat e produkteve ushqimore qe ka ndermarrja ne gjendje të ftohura ose te ngrira.
- Të jeni ne dijeni nëse produktet delikate që prishen kanë qenë në zonën e rrezikut (mbi 45°F ose nën 40°F) për më gjatë se 2 orë.  
Shkatërroni vullnetarisht produktet ushqimore që prishen dhe qe kanë qenë në zonën e rrezikut më gjatë se 2 orë.
- Mos përdorni ose servoni ushqim që ka qenë në zonën e rrezikut per më gjatë se 2 orë edhe ne qofte se e gatvani ose ngrohni perseri.
- Lani, shpërlani dhe higjienizoni gjitha sipërfaqet që kanë qene në kontakt me ushqimin e pasigurt (ushqimet që kanë qenë në zonën e rrezikut për më gjatë se 2 orë ose më shumë).
- MOS lidhni gjeneratorë portativ me aparatura ose të filloni të përdorni burime alternative të ujit te pishem pa marrë aprovimin nga departamenti lokal i shendetesise.
- Blini ushqim të freskët vetëm pasi të kthehet rryma elektrike **DHE** pajisjet kane arritur ne temperaturat përkatëse. Përgatitni te gjitha faturat e mallit të ri për kontrollim nga departamenti lokal i shendetesise.
- Jini ne dijeni te plote nese pusi qe furnizon ndermarrjen me uje te pishem nuk është komprometuar nga ndalja e rrymës elektrike dhe zbatoni udhëzimet qe jane aprovuar nga departamenti shtetëror dhe lokal i shendetesise.
- Kontrolloni te gjitha pajisjet që përdoren për gatim dhe mbajtjen e ushqimit të ngrohtë nese funksionojne ne menyre korrekte para se të filloni përgatitjen e ushqimit perseri.

## Mbani mend:

**Ruajtja dhe gatimi i ushqimit ne temperatura te gabuara jane nder shkaqet kryesore te semundjeve qe transmetohen nepermjet ushqimit.**

**Ndiqni udhëzimet e departamentit lokal te shendetesise për të siguruar konsumatorët dhe punonjësit tuaj .**