

Udhëzimet për institucionet ushqimore për t'u rihapur në mënyrë të sigurtë pas ndërprerjes së energjisë elektrike

Lokaleve ushqimore u kujtohet se duhet të raportojnë ndërprerjet e zgjatura të energjisë elektrike në departamentin e tyre lokal të shëndetësisë. Një ndërprerje e zgjatur e energjisë elektrike është ajo që zgjat për katër orë ose më shumë dhe vë në rrezik aftësinë e establishmentit për të vepruar në përputhje me Kodin e Ushqimit, Rregulloren e Agjencive Shtetërore të Connecticutit dhe Statutet e Përgjithshme të Konektikatit, veçanërisht në lidhje me mbajtjen e disa ushqimeve në temperaturat e brendshme të sigurta të kërkuara prej 135°F ose mbi ose 41°F ose më poshtë. Shqetësime të tjera përfshijnë aftësinë për të larë, rinuar dhe sanuar pajisjet dhe sipërfaqet e kontaktit ushqimor, disponueshmërinë e ujit të miratuar, nëse pajisjet për përgatitjen e ushqimit janë duke punuar siç duhet, ndriçimin e duhur, etj. Departamentet lokale të shëndetësisë ka të ngjarë të inspektojnë institucionin ushqimor përpara se ta lejojnë atë të rihapet dhe të funksionojë.

Kur ka ndërprerje të energjisë elektrike, institucioni ushqimor duhet të ndjekë rregullat e vendosura nga departamenti lokal i shëndetësisë, i cili ka të ngjarë të përfshijë mbylljen deri sa të miratohet për t'u rihapur. Zakonisht, kërkesat do të përfshijnë (por nuk kufizohen vetëm në) këto:

- Raportoni ndërprerjen e energjisë elektrike në institucionin tuaj në departamentin lokal të shëndetësisë.
- Dije kohën kur ndodhi ndërprerja dhe sa kohë ishte ngritja pa energji elektrike.
- Monitoroni temperaturat e produkteve ushqimore të frigoriferizuara dhe/ose të ngrira në establishment.
- Dijeni nëse artikujt ushqimorë të kalueshëm kanë qenë apo jo në zonën e rrezikut (mbi 41°F ose nën 135°F) për më shumë se 2 orë. Shkatërroi vullnetarisht produktet ushqimore të rrezikshme që ndodhen në zonën e rrezikut për më shumë se 2 orë.
- Mos përdorni/shërbeni ushqime që kanë qenë në zonën e rrezikut për më shumë se 2 orë edhe nëse gatvani ose i ngrohni.
- Lani, rinoni dhe sanoni të gjitha sipërfaqet e kontaktit ushqimor që ranë në kontakt me ndonjë ushqim të pasigurt (ushqime që ndodheshin në zonën e rrezikut për 2 orë ose më shumë).
- MOS i lidhni gjeneratorët portativë me pajisjet ose mos filloni të përdorni një burim tjetër uji para se të merrni miratimin nga departamenti lokal i shëndetësisë.
- Blini ushqime të freskëta vetëm pasi të jetë restauruar energjia **elektrike dhe** pajisjet janë kthyer në temperaturat e duhura. Kini fatura për stoqe të reja në dispozicion për t'u shqyrtuar nga departamenti lokal i shëndetësisë.
- Dijeni nëse furnizimi me ujë i institucionit u kompromentua nga ndërprerja dhe ndiqni udhëzimet e departamentit të shëndetësisë lokale dhe shtetërore.
- Kontrolloni se të gjitha pajisjet që përdoren për gatimin dhe mbajtjen e ushqimeve të nxehta po punojnë siç duhet para se të fillojnë të përgatisin përsëri ushqimin.

Mos harro:

Mbajtja e papërshtatshme dhe temperaturat e gatimit janë shkaqet më të zakonshme të sëmundjeve të shkaktuara nga ushqimi!

Ndiqui udhëzimet e departamentit tuaj lokal të shëndetësisë për të mbajtur klientët dhe punonjësit tuaj të sigurt.