

Orientações para estabelecimentos de alimentação reabrirem com segurança após queda de energia

Os estabelecimentos de alimentação são lembrados de que devem comunicar interrupções prolongadas de energia ao departamento de saúde local. Uma queda de energia prolongada é aquela que dura quatro horas ou mais e coloca em risco a capacidade do estabelecimento de operar de acordo com o Código Alimentar, Regulamentos das Agências Estaduais de Connecticut e Estatutos Gerais de Connecticut, especialmente no que diz respeito a manter certos alimentos nas temperaturas internas seguras exigidas de 135°F ou acima ou 41°F ou abaixo. Outras preocupações incluem a capacidade de lavar, enxaguar e higienizar equipamentos e superfícies em contato com alimentos, disponibilidade de água aprovada, se o equipamento para preparar alimentos está funcionando corretamente, iluminação adequada, etc. Os departamentos de saúde locais provavelmente inspecionarão o estabelecimento de alimentos antes de permitir que ele reabra e opere.

Quando há falta de energia, o estabelecimento de alimentação deve seguir as regras estabelecidas pela secretaria de saúde local, que provavelmente incluirão o fechamento até a aprovação da reabertura. Normalmente, os requisitos incluirão (mas não estão limitados a) o seguinte:

- Denuncie a queda de energia em seu estabelecimento à secretaria de saúde local.
- Saiba o horário em que a interrupção aconteceu e quanto tempo o estabelecimento ficou sem energia.
- Monitorar a temperatura de produtos alimentícios refrigerados e/ou congelados no estabelecimento.
- Saiba se os alimentos perecíveis estão ou não na zona de perigo (acima de 41°F ou abaixo de 135°F) há mais de 2 horas.
Destruir voluntariamente produtos alimentares perecíveis que estejam na zona de perigo há mais de 2 horas.
- Não use/sirva alimentos que estejam na zona de perigo há mais de 2 horas, mesmo que os cozinhe ou reaqueça.
- Lave, enxágue e higienize todas as superfícies de contato com alimentos que entraram em contato com quaisquer alimentos inseguros (alimentos que estiveram na zona de perigo por 2 horas ou mais).
- NÃO conecte geradores portáteis ao equipamento ou comece a usar uma fonte de água alternativa antes de obter a aprovação do departamento de saúde local.
- Compre alimentos frescos somente depois que a energia for restabelecida **E** o equipamento tiver retornado às temperaturas adequadas. Ter notas fiscais de estoque novo disponíveis para análise da secretaria de saúde local.
- Saiba se o abastecimento de água do estabelecimento foi comprometido pela interrupção e siga as orientações das secretarias municipais e estaduais de saúde.
- Verifique se todos os equipamentos usados para cozinhar e armazenar alimentos quentes estão funcionando corretamente antes de começar a preparar os alimentos novamente.

Lembrar:

Temperaturas inadequadas de contenção e cozimento são as causas mais comuns de doenças transmitidas por alimentos!

Siga as orientações do departamento de saúde local para manter seus clientes e funcionários seguros.