

Diretrizes para estabelecimentos de alimentos reabrirem com segurança após uma queda de energia

Os estabelecimentos de alimentação são lembrados de que devem relatar 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, os Regulamentos das Agências Estaduais de Connecticut e os 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 de 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 funcione.

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

- Comunique a falta de energia no seu estabelecimento ao departamento de saúde local.
- Saiba a hora em que a interrupção aconteceu e por quanto tempo o estabelecimento ficou sem energia.
- Monitorizar as temperaturas dos produtos alimentares refrigerados e/ou congelados no estabelecimento.
- Saiba se os alimentos perecíveis estiveram ou não na zona de perigo (acima de 41°F ou abaixo de 135°F) por mais de 2 horas.
Destruir voluntariamente produtos alimentares perecíveis que tenham estado na zona de perigo durante mais de 2 horas.
- Não use/sirva alimentos que tenham estado na zona de perigo por mais de 2 horas, mesmo que os cozinhe ou reaqueça.
- Lave, lave e higienize todas as superfícies de contato com alimentos que entraram em contato com quaisquer alimentos não seguros (alimentos que ficaram na zona de perigo por 2 horas ou mais).
- NÃO ligue geradores portáteis a equipamentos 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 restaurada **E** o equipamento tiver voltado às temperaturas adequadas. Ter faturas de novo estoque disponíveis para revisão pelo departamento de saúde local.
- Saiba se o abastecimento de água do estabelecimento foi comprometido pela interrupção e siga as orientações das secretarias de saúde local e estadual.
- Verifique se todo o equipamento usado para cozinhar e segurar alimentos quentes está funcionando corretamente antes de começar a preparar os alimentos novamente.

Lembre-se:

Temperaturas inadequadas de retenção 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.