

مصنوعیت مواد غذایی ممکن است تحت تاثیر قطعی برق قرار گیرد زیرا احتمال دارد واحدهای یخچال نتوانند درجه حرارت مناسب برای نگهداری مواد غذایی را تامین کنند. همچنین تجهیزات ممکن است نتوانند عملکرد درستی از خود نشان دهند یا آب گرمکن‌های برقی قادر به تامین آب داغ نباشند. به‌طور کلی اگر برق برای مدتی کمتر از دو ساعت قطع شود، مواد غذایی که در یخچال یا فریزر قرار داده شده است باید همچنان سالم و قابل خوردن باقی بماند. زمانی که برق قطع می‌شود، به منظور سرد نگه داشتن مواد غذایی به مدتی طولانی‌تر، دروازه های یخچال و فریزر را بسته نگه دارید. در این مدت غذاهایی تهیه نکنید که نیاز به سرد کردن داشته باشند. اگر چهار ساعت یا بیشتر می‌شود که شما در محل تان برق ندارید و در این خصوص پرسشی دارید، از طریق FoodLodging@vermont.gov یا تماس با شماره 802-863-7221 با ریاست صحت ارتباط برقرار کنید.

آب داغ

- به منظور شست‌وشوی صحیح دست‌ها، پاک‌کاری، آماده‌سازی غذا و مواردی از این قبیل، مراکز غذایی باید همواره آب داغ لوله‌کشی در اختیار داشته باشند.
- در صورتی که برق خانه شما قطع شده است و در آنجا از آب گرمکن برقی استفاده می‌کنید، باید تا زمانی که برق شما مجدد وصل شود، عملیات تهیه غذا را متوقف نمایید.

لوازم و تجهیزات

- مصنوعیت، فعال بودن و عملکرد صحیح تمامی تجهیزات را بررسی کنید.

تهویه

- چنانچه سیستم تهویه به درستی کار نمی‌کند، عملیات پخت و پز غذا را متوقف کنید.

تجهیزات پخت و پز

- در صورتی که تجهیزات نگهداری غذای گرم به درستی کار نمی‌کنند، استفاده از آنها را متوقف کرده و راه دیگری برای نگهداری مواد غذایی در درجه حرارت بالای 135 یا زیر 41 درجه فارنهایت بیابید.
- چنانچه روش‌های تامین سردی مورد نیاز قابل اجرا نمی‌باشند یا مواد غذایی به مدت چهار ساعت و بیشتر در درجه حرارت نامناسب نگهداری شده‌اند، آنها را دور بیاندازید.
- در صورتی که درجه حرارت مناسب یا محدودیت زمانی رعایت نشده است، مواد غذایی بالقوه خطرناک را که در مرحله پخت، سرد یا گرم کردن مجدد قرار داشتند، دور بیاندازید. فهرستی از غذاهایی که دور انداخته شده اند، تهیه کنید.
- در صورتی که تجهیزات پخت و نگهداری غذا از کار افتاده‌اند، عملیات پخت و پز را متوقف کنید.

روشنایی

- چراغ‌ها نقش مهمی در مصنوعیت و تهیه غذا ایفا می‌کنند. بدون وجود نور کافی، پاک کردن صحیح تجهیزات، ظروف و سطوح دشوار خواهد بود.

ماشین‌های ظرفشویی

- در صورتی که ماشین ظرفشویی کار نمی‌کند، برای شست‌وشو، آب‌کشی و ضدعفونی کردن ظروف و سایر تجهیزات آشپزی، از یک ظرفشویی سه محفظه ای استفاده کنید. برای باز ماندن مجموعه، باید آب داغ در دسترس باشد.
- تا زمانی که ماشین ظرفشویی بار دیگر آماده کار شود، از ظروف یکبار مصرف استفاده کنید.

جنراتورها

- جنراتورها، شوینده‌های پرفشار یا سایر دستگاه‌های که سوخت آنها پترول است، مونوکسید کاربن تولید می‌کنند که میزان آن در عرض تنها چند دقیقه می‌تواند به سطوح خطرناکی برسد. هیچ‌گاه در فضای بسته از دستگاه‌های پترولی استفاده نکنید.
- تا زمانی که ماشین ظرفشویی بار دیگر آماده کار شود، از ظروف یکبار مصرف استفاده کنید.

یخچال

- چراغ‌ها نقش مهمی در مسئولیت و تهیه غذا ایفا می‌کنند. بدون وجود نور کافی، پاک کردن صحیح تجهیزات، ظروف و سطوح دشوار خواهد بود.
- استفاده از یخچال بخشی ضروری برای حفظ مسئولیت مواد غذایی است. به منظور حفظ مسئولیت مواد غذایی سرد، باید آنها را در درجه حرارت **41** درجه فارنهایت و کمتر نگهداری کرد.
 - وقت قطع شدن برق را یادداشت نمایید.
 - دروازه های یخچال و فریزر را بسته نگه دارید تا سردی مواد غذایی حفظ شود.
 - بعد از وصل شدن مجدد برق، جهت اطمینان از کارکرد صحیح و تولید و حفظ درجه حرارت مناسب، واحد یخچال را بررسی کنید.
 - غذاهای بالقوه خطرناک را که به مدت بیش از چهار ساعت در درجه حرارت نامناسب نگهداری شده‌اند، دور بیندازید. در صورتی که از مدت زمان نگهداری این قبیل مواد غذایی در درجه حرارت مناسب اطلاع ندارید نیز، آنها را دور بیندازید. می‌توانید بار دیگر غذاهای منجمد را مشروط بر اینکه ظرف آنها تغییر شکل نداده و یخ آنها آب نشده باشد، منجمد کنید.
 - فهرستی از غذاهایی که دور انداخته شده اند، تهیه کنید.
 - پیش از آغاز کار مواد غذایی، سطوحی که با مواد غذایی در تماس قرار می‌گیرند و از طریق مواد غذایی گرم شده آلوده شده‌اند، پاک و ضدعفونی نمایید. این مورد شامل سطل‌های یخ برقی و ماشین‌های می‌شود که ممکن است در زمان قطعی برق یخ آنها آب شده باشد.

راهنمای استفاده از سفیدکننده (8.25%) برای ضدعفونی کردن سطوح

هدف	ppm	رقیق‌سازی	زمان تماس با سطح
ضدعفونی کننده سطوح در تماس با مواد غذایی	50 تا 200	1 قاشق چای‌خوری سفیدکننده / 1 گیلن آب * +	2 دقیقه

*هدایاتی رقیق‌سازی بر اساس دستورالعمل‌های برجسب‌گذاری شده با شماره ثبت 100-5813 می‌باشد که برای استفاده از سفیدکننده معمولی کلوروکس (8.25% هیپوکلریت سدیم) توصیه شده است. در صورت استفاده از سفیدکننده‌های دیگر برای ضدعفونی کردن سطوح، از دستورالعمل‌های برجسب‌گذاری شده بر روی محصول یا رویه‌های معمول برای ضدعفونی کردن، استفاده نمایید.

+ از سفیدکننده‌های بدون نیاز به آب یا سفیدکننده‌های معطر استفاده نکنید.

راهنمای ارزیابی مصرف مجدد محصولات غذایی

زمانی که درباره مصرف مجدد محصولی شک دارید، آن را دور بیندازید! ماده غذایی زمانی برای استفاده انسان مناسب است که در شرایط مطلوبی باشد. ماده غذایی نباید فاسد، کثیف یا آلوده شود و باید در درجه حرارت مناسب نگهداری شده باشد. بر حسب قوانین و مقررات محلی، غذا را دور بیندازید.

توضیحات/دستورالعمل	اقدام	محصول غذایی
	دور انداخته شود	غذاهایی که باید در یخچال نگه داشته شوند (غذاهای TCS، PHF در درجه حرارت بالای 41 درجه فارنهایت به مدت بیش از چهار ساعت)
باید منجمد شده یا به یخچالی که به درستی کار می‌کند، منتقل شود.	مصرف مجدد	غذاهای داخل یخچال که به مدت کمتر از چهار ساعت در درجه حرارت بیش از 41 درجه فارنهایت قرار داشته‌اند
	مصرف مجدد	غذاهای منجمدی که انجماد خود را حفظ کرده و یخ آن آب نشده است
باید به واحد یخچال که به درستی کار می‌کند منتقل شده و فوراً پخته شود.	مصرف مجدد	غذاهای منجمد که یخشان تا حدی آب شده اما در درجه حرارت زیر 41 درجه فارنهایت بوده‌اند
نگهداری غذا در درجه حرارت 41 تا 135 درجه فارنهایت، می‌تواند غذا را غیرقابل مصرف نماید.	دور انداخته شود	غذاهای که به شکل نامناسب سرد یا گرم نگه داشته شده‌اند