

Wytyczne dla zakładów żywienia zbiorowego dotyczące bezpiecznego wznawiania działalności po przerwie w dostawie prądu

Przypomina się zakładom żywienia zbiorowego o obowiązku informowania swoich lokalnych departamentów zdrowia o dłuższych przerwach w dostawie prądu. Za dłuższą przerwę w dostawie prądu uważa się przerwę, która trwa co najmniej cztery godziny i zagraża zdolności zakładu do prowadzenia działalności zgodnie z Kodeksem Zdrowia Publicznego Stanu Connecticut [Connecticut Public Health Code], punkt 19-13-B42, szczególnie w odniesieniu do przechowywania potencjalnie niebezpiecznej żywności w bezpiecznej temperaturze wewnętrznej równej lub wyższej od 140°F albo równej lub niższej od 45°F. Inne zagrożenia obejmują brak możliwości umycia, wytarcia i odkażenia urządzeń i powierzchni mających styczność z żywnością, niedostępność zatwierdzonej wody, nieprawidłowość działania urządzeń do przygotowywania żywności, brak odpowiedniego oświetlenia itd. Lokalne departamenty zdrowia prawdopodobnie dokonają inspekcji zakładów zbiorowego żywienia przed wydaniem im zezwolenia na ponowne rozpoczęcie działalności.

W przypadku przerwy w dostawie prądu, zakład żywienia zbiorowego powinien przestrzegać reguł ustalonych przez lokalny departament zdrowia, które mogą zawierać wymóg zaprzestania działalności, aż do uzyskania zezwolenia na jej wznowienie. W typowym przypadku ustalone zostaną (między innymi) następujące wymagania:

- Poinformowanie lokalnego departamentu zdrowia o przerwie w dostawie prądu do zakładu.
- Zarejestrowanie godziny rozpoczęcia przerwy w dostawie prądu do zakładu i czasu jej trwania.
- Monitorowanie temperatury schłodzonych i/lub zamrożonych produktów żywnościowych w zakładzie.
- Zarejestrowanie, czy nietrwałe produkty żywnościowe znajdowały się w strefie niebezpiecznej (powyżej 45°F lub poniżej 140°F) dłużej niż 2 godziny oraz dobrowolne zniszczenie nietrwałych produktów żywnościowych, które znajdowały się w strefie niebezpiecznej dłużej niż 2 godziny.
- Nieużywanie i niepodawanie żywności, która znajdowała się w strefie niebezpiecznej dłużej niż 2 godziny, nawet jeśli ma ona być gotowana lub odgrzewana.
- Umycie, wytarcie i odkażenie wszystkich powierzchni, mających kontakt z jakąkolwiek żywnością niebezpieczną (żywnością, która znajdowała się w strefie niebezpiecznej co najmniej 2 godziny).
- NIEpodłączanie przenośnych generatorów do urządzeń i nierozpoczynanie używania alternatywnego źródła wody przed uzyskaniem zezwolenia od lokalnego departamentu zdrowia.
- Nabycie świeżej żywności dopiero po przywróceniu dostawy prądu **ORAZ** uzyskaniu prawidłowej temperatury w urządzeniach do ich przechowywania. Udostępnienie lokalnemu departamentowi zdrowia faktur za nowe zapasy żywności do kontroli.
- Zarejestrowanie, czy przerwa w dostawie prądu spowodowała zakłócenia w dostawie wody do zakładu oraz przestrzeganie wytycznych lokalnego i stanowego departamentu zdrowia.
- Upewnienie się, że wszystkie urządzenia używane do gotowania i przechowywania gorącej żywności działają prawidłowo przed ponownym rozpoczęciem przygotowywania żywności.

Pamiętaj:

**Nieprawidłowa temperatura przechowywania i gotowania
jest najczęstszą przyczyną zatrucia!**

**Należy przestrzegać wytycznych lokalnego departamentu zdrowia,
aby zapewnić bezpieczeństwo swoim klientom i pracownikom.**