

Diretrizes para a reabertura segura de estabelecimentos de serviços alimentícios após uma interrupção de energia elétrica

Lembramos aos estabelecimentos de serviços alimentícios que devem comunicar interrupções prolongadas de energia elétrica ao departamento de saúde local. Uma interrupção prolongada de energia é definida como uma interrupção com duração de quatro horas ou mais e que coloca em risco a capacidade de o estabelecimento operar de acordo com a Seção 19-13-B42 do Código de Saúde Pública de Connecticut, especialmente no tocante à manutenção de alimentos possivelmente inseguros a temperaturas internas seguras de 140 °F (60 °C) ou mais, ou de 45 °F (7,2 °C) ou menos. Outros pontos de preocupação são a capacidade de lavar, enxaguar e higienizar superfícies e equipamentos que têm contato com alimentos; a disponibilidade de água aprovada; se o equipamento de preparo de alimentos está funcionando corretamente; se há iluminação adequada, etc. Os departamentos de saúde municipais provavelmente inspecionarão o estabelecimento alimentício antes de autorizar a sua reabertura e operação.

Quando ocorre uma interrupção de energia elétrica, o estabelecimento de serviços alimentícios deve seguir as regras estabelecidas pelo departamento de saúde municipal, que provavelmente determinará o fechamento até que sua reabertura seja autorizada. Normalmente, alguns dos requisitos são:

- Comunicar a interrupção de energia ocorreu no seu estabelecimento ao departamento de saúde municipal.
- Saber o horário em que ocorreu a interrupção e por quanto tempo o estabelecimento ficou sem energia.
- Monitorar as temperaturas dos produtos alimentícios refrigerados e/ou congelados do estabelecimento.
- Saber se os alimentos perecíveis ficaram ou não na zona de perigo (mais de 45 °F / 7,2 °C ou menos de 140 °F / 60 °C) por mais de 2 horas.
(Should this be another bullet? It's not in English version) Destruir voluntariamente alimentos perecíveis que ficaram na zona de perigo por mais de 2 horas.
- Não usar nem servir alimentos que ficaram na zona de perigo por mais de 2 horas mesmo se você cozinhá-los ou reaquecê-los.
- Lavar, enxaguar e higienizar todas as superfícies de contato com alimento que tiveram contato com qualquer alimento inseguro (alimentos que permaneceram na zona de perigo por 2 horas ou mais).
- NÃO conectar geradores portáteis a equipamentos, nem começar a usar uma outra fonte de água antes de obter autorização do departamento de saúde municipal.
- Comprar alimentos frescos somente após o restabelecimento da energia **E** após os equipamentos voltarem às temperaturas adequadas. Manter as faturas do novo estoque disponíveis para fiscalização do departamento de saúde municipal.
- Saber se o abastecimento de água do estabelecimento foi comprometido pela interrupção de energia e seguir a orientação do departamento de saúde estadual e municipal.
- Verificar se todos os equipamentos usados para cozinhar e manter os alimentos quentes estão funcionando adequadamente antes de começar a preparar os alimentos novamente.

Lembre-se:

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

Siga a orientação do departamento de saúde municipal para manter em segurança a saúde dos clientes e funcionários.