

เหตุไฟฟ้าดับที่สถานประกอบการอาหาร

เวลาที่เหมาะจะวางแผนรับมือเหตุฉุกเฉินคือก่อนที่เหตุนั้นจะเกิดขึ้น แนวทางเหล่านี้สามารถช่วยให้ผู้ประกอบการอาหารค่าปลีกู้ว่าต้องทำอะไรในช่วงก่อน ระหว่างและหลังไฟฟ้าดับเพื่อให้สามารถปกป้องลูกค้าจากโรคที่เกิดจากอาหารและลดการสูญเสียผลิตภัณฑ์

เรื่องความปลอดภัยทางอาหารที่ใหญ่ที่สุดคือสภาพของอาหารที่อาจเป็นอันตราย เช่น เนื้อสัตว์ ไข่ ผลิตภัณฑ์จากนม ผักปรุงสุก และเมล็ดอ่อน อาหารที่อาจเป็นอันตรายมักจะเป็นอาหารที่ขึ้น ไม่เป็นกรด ง่าย และต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 41°F หรือสูงกว่า 135°F เพื่อความปลอดภัย

ก่อนไฟฟ้าดับ

- ควรมีเครื่องปั่นไฟไว้ใช้งานในช่วงที่ไฟฟ้าดับ พื้นที่ที่ต้องมีขนาดใหญ่พอที่จะใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้าในสถานที่ของท่าน รวมทั้งการติดตั้งและการทำงาน จะต้องประสานงานกับบริษัทผลิตไฟฟ้าของท่านเพื่อความปลอดภัย
- หาแหล่งที่สามารถจัดหารถบรรทุกห้องเย็นเพื่อไว้ใช้ในช่วงที่ไฟฟ้าดับ
- ลองคิดค้นรังสรรค์ "เมนูฉุกเฉิน" ที่สามารถนำมาเสิร์ฟได้โดยมีการเตรียมเพียงเล็กน้อยและไม่ต้องปรุงเพิ่มเติม
- มีโทรศัพท์ที่เสียบเข้ากับรูเสียบหูโทรศัพท์โดยตรงและไม่ต้องใช้พลังงานเพิ่มเติมใดๆ
- เก็บรายการหมายเลขโทรศัพท์ฉุกเฉินไว้ รวมถึงหมายเลขโทรศัพท์ของกรมอนามัยในพื้นที่ของท่านด้วย

เมื่อเกิดเหตุไฟฟ้าดับ

- คอยดูเวลาตั้งแต่ไฟฟ้าดับ
- หยุดใช้แก๊สหรือเชื้อเพลิงแข็งทำอาหารและอุปกรณ์ทำความร้อน หากเครื่องดูดควันและระบบเติมอากาศหยุดทำงาน การใช้อุปกรณ์นี้โดยไม่มีกระแสระบายอากาศที่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดการสะสมของควันพิษที่เป็นอันตรายซึ่งอาจทำให้ได้รับบาดเจ็บหรือเสียชีวิตได้
- ทิ้งอาหารที่อยู่ระหว่างการปรุงสุกแต่ยังไม่ถึงอุณหภูมิในการปรุงอาหารขั้นสุดท้าย

หมายเหตุ ไฟฟ้าดับ 2 ชั่วโมงหรือน้อยกว่านั้นไม่ถือว่าเป็นอันตรายต่ออาหารที่เก็บไว้ในสภาวะ ที่ปลอดภัยเมื่อเริ่มเกิดเหตุไฟฟ้าดับ

การปฏิบัติที่สามารถรักษาอาหารให้ปลอดภัยได้นานหลายชั่วโมง:

อาหารเย็นที่อาจเป็นอันตราย

- ปิดประตูเย็นและช่องแช่แข็งให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้
- หากทำได้ ให้นำอาหารเย็นเก็บไว้ด้วยกัน เก็บเนื้อสดให้ห่างจากอาหารประเภทอื่น
- คลุมตู้เย็นและตู้แช่แข็งที่จัดแสดงสินค้าแบบเปิดโล่ง โดยเฉพาะที่จัดแสดงสินค้าแบบแนวตั้ง
- นำอาหารไปแช่น้ำแข็ง

ข้อควรระวัง: หากท่านใช้น้ำแข็งแห้งทำให้อาหารเย็นลง อาจทำให้เกิดการสะสมของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่ไม่ปลอดภัยในพื้นที่ปิด

อาหารร้อนที่อาจเป็นอันตราย

- อย่านำอาหารร้อนใส่ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง
- นำเชื้อเพลิงอุ่นอาหารแบบบรรจุกระป๋องวางไว้ใต้อาหารบนโต๊ะอุ่นอาหารเพื่อช่วยเก็บรักษาอาหารที่อาจเป็นอันตรายให้มีอุณหภูมิมากกว่า 135°F

หยุดเตรียมอาหารหาก:

- ไม่สามารถเก็บอาหารในอุณหภูมิที่ปลอดภัยได้
- ไม่มีน้ำร้อน
- ไม่มีแรงดันน้ำเพียงพอ
- ท่านไม่สามารถทำความสะอาด ล้าง และฆ่าเชื้อโรคภาชนะได้อย่างเหมาะสม
- มีแสงสว่างไม่เพียงพอที่จะให้พนักงานทำงานอย่างปลอดภัย

หลังจากไฟฟ้ากลับมาใช้งานได้

- ตรวจสอบอุณหภูมิภายในของอาหารร้อนและอาหารเย็นที่อาจเป็นอันตรายทั้งหมด
- ตัดสินใจว่าจะเก็บหรือทิ้งอาหารที่อาจเป็นอันตรายตามที่แสดงไว้ในตารางด้านล่าง
- หากอาหารเย็นถูกนำมาเก็บด้วยกันเพื่อรักษาความเย็น ให้วางแยกห่างกันอีกครั้งเพื่ออาหารจะได้เย็นเร็วขึ้น

จะทำอย่างไรกับอาหารที่อาจเป็นอันตราย:

จำนวนชั่วโมงที่ไฟดับ	อุณหภูมิของอาหารเย็น		
	45°F หรือต่ำกว่า	46°F ถึง 50°F	51°F ขึ้นไป
0-2	OK	OK	OK
2-4	OK	OK	X
มากกว่า 4	OK	X	X

OK = อาหารอาจนำไปขายได้ ตราบใดที่อาหารมีอุณหภูมิ 41°F หรือน้อยกว่าเมื่อไฟดับ ลดอุณหภูมิอาหารทันทีให้เหลือ 41°F หรือน้อยกว่า

X = อาหารอาจไม่ปลอดภัยและอาจนำมาขายไม่ได้

จำนวนชั่วโมงที่ไฟดับ	อุณหภูมิอาหารร้อน	
	130°F หรือสูงกว่า	129°F หรือต่ำกว่า
0-2	OK	OK
2-4	OK	X
มากกว่า 4	X	X

OK = อาหารอาจนำมาขายได้ ตราบใดที่อาหารมีอุณหภูมิ 135° ขึ้นไปตอนไฟดับ อุณหภูมิที่อุณหภูมิไปถึงอย่างน้อยที่สุด 165°F หลังจากอุ่นแล้ว ให้รักษาอุณหภูมิไว้ที่ 135°F ขึ้นไป หรือทำให้เย็นลงทันทีจนถึงอุณหภูมิ 41°F หรือน้อยกว่า

X = อาหารอาจไม่ปลอดภัยและอาจนำมาขายไม่ได้

เปิดอีกครั้ง

หากท่านสมัครใจปิดสถานประกอบการ

ควรตรวจสอบเงื่อนไขต่อไปนี้ก่อนที่ท่านจะกลับมาเตรียมอาหารและ/หรือขายอาหารที่อาจเป็นอันตราย:

- อาหารที่อาจเป็นอันตรายซึ่งไม่ปลอดภัยทั้งหมด (ตามตารางด้านบน) ถูกนำไปทิ้ง หากมีคำถามใดๆ เรื่องความปลอดภัยของอาหารบางชนิด โปรดติดต่อกรมอนามัยในพื้นที่ของท่าน
- มีน้ำประปาดื่มได้แบบร้อนและเย็นไว้สำหรับล้างมือและล้างจาน
- อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกทั้งหมดทำงานปกติดังนี้ : แสงสว่าง เครื่องทำความเย็น อุปกรณ์รักษาความร้อน ระบบระบายอากาศ และสิ่งอำนวยความสะดวกในห้องน้ำ

เรื่อง: ไฟฟ้าดับที่สถานประกอบการอาหาร
วันที่: 11/5/19

หน้า 3 ของ 3

- ผู้เขียนมีอุณหภูมิ 41°F หรือน้อยกว่า
- ไฟฟ้าและบริการแก๊สกลับมาทำงานได้ตามปกติ
- เซอร์กิตเบรกเกอร์ทั้งหมดได้รับการรีเซ็ตอย่างเหมาะสมตามต้องการ

หมายเหตุ: หากสถานประกอบการของท่านถูกรมอนามัยท้องถิ่นปิด สถานประกอบการต้องถูกปิดจนกว่าหน่วยงานนั้นจะอนุมัติ
อย่างเป็นทางการ ให้คุณเปิดใหม่อีกครั้ง

การกำจัดอาหาร

- ถ้าไม่แน่ใจทิ้งไปได้เลย!
- หากต้องทิ้งอาหาร ให้บันทึกประเภทและปริมาณอาหาร และเหตุผลในการกำจัดเพื่อท่านจะสามารถให้ข้อมูลแก่หน่วยงาน
ที่กำกับดูแลและบริษัทประกันภัยของท่านได้
- อาหารจำนวนเล็กน้อยที่จะถูกทิ้งสามารถนำมาบำบัดด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด (เช่น สารฟอกขาว) เพื่อไม่ให้ถูกกิน
และทิ้งในถังขยะด้านนอก
- หากต้องการทิ้งอาหารจำนวนมาก โปรดติดต่อบริษัทกำจัดขยะหรือผู้ประกอบการหลุมฝังกลบในพื้นที่ของท่านเพื่อขอคำแนะนำ
ในการกำจัด
- หากท่านมีคำถามเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารบางชนิด โปรดติดต่อกรมอนามัยในพื้นที่ของท่าน