

# สิ่งที่ต้องทำในระหว่างไฟฟ้าดับ



## คู่มือสำหรับสถานประกอบการอาหาร

ไฟฟ้าดับอาจเป็นผลมาจากพายุ ภัยธรรมชาติ ไฟไหม้ หรือบริษัทสาธารณูปโภคได้วางแผนไว้สำหรับงานซ่อมบำรุงหรือจุดประสงค์อื่น การสูญเสียพลังงานสามารถก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพและความปลอดภัยอย่างร้ายแรงที่สถานประกอบการอาหาร ในกรณีที่ไฟฟ้าดับ นี่คือสิ่งที่คุณต้องทำ:

ปลอดภัย  
ไว้ก่อน

# สถานประกอบการอาหาร



- หยุดการปฏิบัติการจนกว่าไฟฟ้าจะกลับมา
- ผู้ตรวจสอบสุขภาพทางสิ่งแวดล้อมอาจไปที่พื้นที่ที่ได้รับผลกระทบเพื่อตรวจสอบว่าสถานประกอบการของคุณได้หยุดการปฏิบัติการแล้ว
- หากไม่เปิดประตูเย็นและช่องแช่แข็ง สามารถเก็บอาหารให้ปลอดภัยที่อุณหภูมิต่ำกว่า 40 องศาฟาเรนไฮต์ได้เป็นเวลาหลายชั่วโมง ระยะเวลาขึ้นอยู่กับอุณหภูมิอากาศแวดล้อม ตู้เย็นมีฉนวนกันความร้อนได้ดีเพียงใด และอุณหภูมิก่อนที่ไฟดับ
- เมื่อไฟฟ้ากลับมา ให้คำนึงถึงระยะเวลายาวนานของไฟฟ้าดับ แล้วตรวจสอบอุณหภูมิอาหารเพื่อดูว่าอาหารของคุณยังปลอดภัยอยู่หรือไม่
- หากอาหารที่เน่าเสียง่ายมีอุณหภูมิสูงกว่า 40 องศาฟาเรนไฮต์นานกว่าสองชั่วโมง ให้ทิ้งอาหาร
- **เมื่อสงสัยว่าอาจเน่าเสีย ให้ทิ้งอาหารไป!**