



Normativi sigurnog rada s hranom - Uvjeti za kontrolu temperature

3. odlomak (samo za Australiju) Zbornik normativa o hrani za Australiju i Novi Zeland

NAPOMENA: Novi normativi sigurnosti rada s hranom se ne odnose na Novi Zeland. Propisi ugovora o normativima o hrani između Australije i Novog Zelanda ne uključuju normative o higijeni hrane.

Uvod

Normativ 3.2.2 Primjene sigurnog rada s hranom i općih uvjeta određuje posebne uvjete za čuvanje potencijalno opasne hrane na određenim temperaturama te za hlađenje i ponovno zagrijavanje. Prehrambene poslovne djelatnosti moraju se pridržavati ovih uvjeta, osim ako ne mogu pokazati da imaju neki drugi siguran sustav kako očuvati hranu sigurnom za jesti.

1. Kojim vrstama hrane treba stalno kontrolirati temperaturu?

Potencijalno opasnoj hrani treba stalno kontrolirati temperaturu.

Koja hrana je 'potencijalno opasna hrana'?

Potencijalno opasna hrana je ona hrana koja bi u sebi mogla imati bakterije koje izazivaju trovanje hranom i u kojoj bi se te bakterije mogle namnožiti ili se razviti toksini do te mjere, da bi hrana mogla postati opasna za potrošače, ako nije uskladištena na pravilnoj temperaturi. Toksini su otrovni kemijski spojevi koje stvaraju neke vrste bakterija.

Primjeri potencijalno opasne hrane:

- sirovo ili kuhano meso ili hrana koja sadrži meso, kao što su đuveč (meso s povrćem), kari i lasanja;
- mliječni proizvodi, primjerice, mlijeko, krema od jaja i mlijeka (custard) i mliječne slastice;
- morska hrana (osim žive morske hrane);
- prerađeno voće i povrće, primjerice, salate;
- kuhana riža i tjestenina;
- hrana u kojoj su jaja, grah, orasi ili hrana bogata proteinom, kao što su kiš i proizvodi od soje;
- hrana kao sendviči i žemičke

Koja hrana nije potencijalno opasna hrana?

Mnoge vrste konzervirane hrane nemaju u sebi otrovne bakterije. Osim toga, bakterije se ne razmnožavaju u nekim vrstama hrane. Primjeri takve hrane uključuju hranu u limenkama i bocama, suho voće, soljeno suho meso, fermentirano suho meso, jogurte, tvrde sireve, namaze, neke umake, suhu tjesteninu, kruhove i suhu hranu.

Međutim, neke vrste hrane koje nisu potencijalno opasne, mogu postati potencijalno opasna hrana ako je na neki način nešto promijenjeno u toj hrani. Primjerice, suhi prah za kremu od jaja i mlijeka (custard) nije potencijalno opasan, ali kad ga pomiješate s mlijekom ili vodom, krema je potencijalno opasna hrana.

Neke vrste hrane mogu ne biti potencijalno opasne, ali ih je potrebno držati hladnima da se spriječi kvarenje. Protuzakonito je prodavati pokvarenu hranu.

2. Kada temperaturu hrane treba držati pod nadzorom?

Trebate osigurati da temperatura potencijalno opasne hrane bude 50 C ili niža, ili 600 C ili viša kad je **zapimate, izlažete, prevozite** ili **skladištite**. Ako želite zaprimiti, izložiti, prevoziti ili uskladištiti potencijalno opasnu hranu na nekoj drugoj temperaturi, trebate dokazati osobi nadležnoj za provedbu normativa da imate za to neki drugi siguran razrađen način.

Potencijalno opasnu hranu ne morate držati na nekoj određenoj temperaturi kada je prerađujete ili pripremate, jer bi to bilo nepraktično, ali trebate je u što kraćem vremenu preraditi ili pripremiti tako da se bakterije ne mogu namnožiti do opasne razine ili razviti toksine.

3. Hlađenje potencijalno opasne hrane

Ako potencijalno opasnu hranu kuhate s namjerom da je kasnije ohladite ili upotrijebite, takvu hranu trebate čim prije ohladiti na temperaturu od 50 C ili nižu. U hrani se mogu naći otrovne bakterije unatoč tomu što je hrana bila skuhana. Što se brže hrana ohladi, to će manje vremena biti za razmnožavanje bakterija i stvaranje toksina.

Normativima je određeno da hranu treba ohladiti sa 600 C na 210 C u roku od **najviše** dva sata, a s 210 C na 50 C u daljnjem vremenskom roku od **najviše** četiri sata. U protivnom, ako hranu želite hladiti kroz duže vrijeme, trebate moći dokazati da to možete učiniti na drugi siguran način.

Ako ne znate kojom brzinom se hrana hladi, koristite termometar sa sondom da biste izmjerili najtopliji dio hrane - obično je to sredina. Informacije o tome kako koristiti termometre, možete naći u informacijskom listu '*Termometri i njihova uporaba pri rukovanju s potencijalno opasnom hranom*'.

Da biste brzo ohladili hranu, podijelite je u manje obroke i stavite u plitke zdjele. Vodite računa da ne zagadite hranu dok to radite.

4. Ponovno zagrijavanje prethodno skuhanu i već ohlađene potencijalno opasne hrane

Ako ponovno zagrijevate prethodno skuhanu i već ohlađenu potencijalno opasnu hranu, morate je brzo zagrijati na temperaturu od 600 C ili višu. Najbolje bi bilo kad biste hranu mogli zagrijati na 600 C u roku od dva sata kako biste skratili vrijeme u kojem je temperatura pogodna za razmnožavanje bakterija i stvaranje toksina.

Ovaj zahtjev odnosi se **samo** na potencijalno opasnu hranu koju želite **održavati vrućom**, primjerice, na štednjaku ili prostoru za izlaganje hrane. Ovo se **ne** odnosi na hranu koju ćete ponovno zagrijati i poslužiti kupce koji će je odmah pojesti, primjerice, u restoranu ili prodavaonici 'take away' hrane.

5. Kako poslovanje može udovoljiti uvjetima za kontrolu temperature?

Najjednostavniji način kako se može udovoljiti uvjetima, je da potencijalno opasna hrana bude zapremljena, uskladištena, izložena ili prevezena ili na niskoj temperaturi (50 C ili nižoj) ili visokoj (600 C ili višoj). Potencijalno opasna hrana također treba biti brzo ohlađena ili ponovno zagrijana i pripremljena u što je moguće kraćem vremenskom roku.

Ako, iz nekog razloga, to ne želite, ili niste u mogućnosti uskladištiti, izložiti ili prevoziti hranu na temperaturi od 50 C ili nižoj, ili 600 C ili višoj, ili u skladu s uvjetima obaviti to u okviru propisanog vremenskog roka, trebate moći dokazati da to možete učiniti na drugi siguran način.

Standardima su određeni načini kako prehrambene poslovne djelatnosti mogu pokazati osobi nadležnoj za provođenje normativa da to mogu učiniti na neki drugi siguran način. Možete koristiti program o sigurnosti hrane, ili slijediti prihvaćene smjernice prehrambene industrije ili koristiti sustav koji se zasniva na čvrstim znanstvenim dokazima. **ANZFA priprema detaljnije upute o zahtjevima o kontroli temperature, uključujući i primjenu drugih sigurnih načina za hlađenje, ponovno zagrijavanje i hlađenje.**

Trebate li više informacija?

Primjerke normativa, vodiča u normative i druge informacijske materijale možete naći na ANZFA website-u. Kad normativi stupe na snagu u svakoj državi i teritoriju, prehrambene poslovne djelatnosti će moći također zatražiti savjet izravno od djelatnika za zdravstvena pitanja okoliša (Environmental Health Officers) u svojim mjesnim općinama, ili od ministarstva zdravstva, ili zdravstvenih usluga u svojoj državi ili teritoriju i od službi za javno zdravstvo.

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz_reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571