



Normativi sigurnog rada s hranom - Termometri i njihova uporaba pri rukovanju s potencijalno opasnom hranom

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.

Kome treba termometar?

Ako u svojoj prehranbenoj djelatnosti skladištite, prenosite, kuhate ili prodajete potencijalno opasnu hranu, tada morate imati termometar da biste mogli mjeriti temperaturu takve hrane. U potencijalno opasnu hranu ubrajamo hranu koja sadrži meso, ribu, mliječne proizvode i jaja. U takvoj vrsti hrane također se nalaze riža i tjestenina.

Termometar morate držati u svojim radnim prostorijama. Ako imate više radnih prostorija, u svakoj od njih trebate imati termometar.

Zašto trebam imati termometar?

Termometrom ćete moći provjeriti je li potencijalno opasna hrana dovoljno dobro skuhan, je li čuvana na točnoj temperaturi u hladioniku ili staklenom ormaru te je li bila ohlađena ili ponovno zagrijana na siguran način. Termometrom ćete također moći provjeriti je li potencijalno opasna hrana imala točnu temperaturu kad vam je isporučena. Ovo je jedan od uvjeta normativa, a detaljnije objašnjenje nalazi se na posebnom informativnom listu pod nazivom *Normativi sigurnog rada s hranom* - sigurno zapremanje hrane.

Normativima se od vas također zahtijeva da potencijalno opasnu hranu držite na ili ispod 50 C, ili na ili iznad 600 C kada je uskladištena, izložena ili je u prijevozu, osim ako imate drukčije moguće rješenje. Drugi uvjeti u svezi temperature također se odnose na rashlađivanje i ponovno zagrijavanje prethodno skuhan, potencijalno opasne hrane. Više informacija o uvjetima kontrole temperature u normativima naći ćete na posebnom informativnom listu pod nazivom *Normativi sigurnog rada s hranom* - uvjeti kontrole temperature.

Koja vrsta termometra će mi biti potrebna?

Potreban vam je termometar kojeg ćete moći staviti u hranu. To znači da termometar treba imati sondu. Termometar također mora imati točnost od +/- 10 C. To znači kad termometar pokazuje da je temperatura hrane 50 C, stvarna temperatura će biti između 40 C i 60 C.

Ja već imam termometar. Hoće li odgovarati uvjetima?

Ako već imate termometar sa sondom, moguće je da odgovara, pod uvjetom da mjeri temperaturu u rasponu od najmanje 10 C. Točnost termometra trebala bi biti naznačena u uputama isporučenim zajedno s termometrom. Ako nemate nikakvih uputa, trebali biste nazvati kompaniju koja vam je isporučila termometar i raspitati se o njegovoj točnosti.

Oprema koju se koristi za skladištenje i izlaganje hrane, kao što su hladne komore, posude za održavanje stalne temperature hrane (bain-marie units) i vitrine za izlaganje sendviča, možda već imaju termometar ugrađen u tu opremu. Takav termometar će mjeriti temperaturu u takvim posudama i vitrinama. Mada su takvi termometri korisni, oni ne mjere stvarnu temperaturu hrane, stoga ćete trebati kupiti poseban termometar sa sondom za provjeru stvarne temperature hrane.

Neke prehranbene poslovne djelatnosti koriste infracrvene termometre (po izgledu su slični policijskim brzinomjerima). Te termometre ne stavljamo u hranu, ali ih se može usmjeriti u hranu i izmjeriti njezinu temperaturu. Ovakvi termometri mogu biti vrlo korisni za brzu provjeru temperature hrane, ali nisu dovoljno točni da bi odgovarali uvjetima normativa budući da površinska temperatura hrane može biti drukčija od temperature u sredini hrane. U skladu s time, ako imate infracrveni termometar, još uvijek ćete trebati kupiti termometar sa sondom točnosti od +/- 10 C ili kupiti infracrveni termometar s dodatnom sondom.

Gdje mogu kupiti termometar i koliko će me to stajati?

Kompanije koje opskrbljuju tržište elektronskom opremom za testiranje ili ugostiteljskom opremom, isto tako prodaju i termometre. Neke od tih kompanija nalaze se u žutom telefonskom imeniku "Yellow Pages" pod nazivom "Thermometers" ili "Catering suppliers" u popisu za glavne gradove. Te kompanije također nude tržištu svoju opremu na poslovnim izložbama i sajmovima i daju oglase u ugostiteljskim magazinima.

Termometar sa sondom točnosti u okviru 10 C, možete kupiti za otprilike \$40-50. Ako u svome području ne možete

pronaći tko prodaje termometre, obratite se za savjet mjesnoj općini ili nadležnom tijelu za zdravstvo u državi/teritoriju.

Kako koristiti termometar da mogu izmjeriti temperaturu hrane?

Možda će vam sljedeće biti od koristi kada budete koristili termometar:

- provjerite je li termometar čist i suh;
- stavite sondu u hranu i pričekajte da se temperatura ustali prije nego što je očitajte;
- mjerenje izvršite na različitim dijelovima hrane jer temperatura može biti neujednačena, primjerice, ako je hrana ohlađena u hladioniku, površinski sloj hrane može biti hladniji od njene sredine;
- poslije mjerenja temperature jedne hrane, očistite i dezinficirajte termometar prije nego li počnete mjeriti temperaturu druge hrane;
- ako istim termometrom mjerite vruću i hladnu hranu, između takvih mjerenja pričekajte da se termometar vrati na sobnu temperaturu;
- mjerite temperaturu različitih vrsta hrane u hladioniku ili staklenom ormaru, zato što u hladioniku ili staklenom ormaru postoje dijelovi koji su hladniji ili topliji; i
- temperaturu ohlađene pakirane hrane izmjerite tako što ćete termometar po dužini staviti između dva paketa hrane - imat ćete približnu temperaturu, ali će paketi ostati netaknuti.

Kako trebam čistiti i dezinficirati termometar?

Budući da ćete sondu termometra staviti u hranu, sondu trebate očistiti i dezinficirati prije mjerenja temperature druge hrane. Ako sonda nije čista i dezinficirana, bakterije koje zagađuju hranu, mogu biti prenesene s jedne hrane na drugu. To je osobito važno kada termometar koristite za mjerenje temperature sirove hrane, a potom kuhane hrane, primjerice, sirovo meso za hamburger, a potom kad je poprženo.

Sondu termometra možete očistiti i dezinficirati ako poduzmete sljedeće korake:

- sondu operite u toploj vodi i deterdžentu;
- sondu dezinficirajte na odgovarajući način za takvu vrstu termometra (često se koristi pamuk namočen u alkoholu);
- isperite sredstvo za dezinfekciju ako je to neophodno (pridržavajte se uputa za uporabu na sredstvu za dezinfekciju); i
- pustite da se sonda osuši na zraku ili je osušite krpom za jednokratnu uporabu.

Trebam li održavati termometar?

Termometar trebate održavati u ispravnom stanju. To znači da trebate mijenjati baterije kad se isprazne ili, ako vam se termometar razbio, nabaviti drugi.

Također ćete trebati održavati točnost termometra. To znači da redovito trebate kontrolirati njegovu točnost. To možete činiti ako slijedite upute koje ste dobili uz termometar ili ako na mjestu gdje ste ga kupili, tražite savjet kada biste ga trebali kalibrirati, kako to treba učiniti i tko bi to trebao napraviti.

Trebate li više informacija?

Primjerke normativa, vodiča u normative i druge informacijske materijale možete naći na ANZFA website-u (www.anzfa.gov.au). Kad normativi stupe na snagu u svakoj državi i teritoriju, prehrambene poslovne djelatnosti će moći također zatražiti savjete 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.

Podaci o stupanju u vezu s državnim i teritorijalnim ministarstvima zdravstva i mjesnim općinama se nalaze na posebnoj informativnoj listu pod naslovom *Normativi sigurnog rada s hranom - Izvori informacija i savjeti*.

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