



Προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων - Απαιτήσεις ελέγχου θερμοκρασίας

Κεφάλαιο 3 (μόνο Αυστραλία), Κώδικας Προδιαγραφών Τροφίμων Αυστραλίας Νέας Ζηλανδίας

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι νέες Προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων δεν ισχύουν στη Νέα Ζηλανδία. Οι διατάξεις της συνθήκης προδιαγραφών τροφίμων μεταξύ Αυστραλίας και Νέας Ζηλανδίας δεν συμπεριλαμβάνουν προδιαγραφές υγιεινής τροφίμων.

Εισαγωγή

Η Προδιαγραφή 3.2.2 *Πρακτικές Ασφάλειας Τροφίμων και Γενικές Απαιτήσεις* καθορίζουν τις συγκεκριμένες απαιτήσεις για τη διατήρηση πιθανώς επικίνδυνων τροφίμων σε καθορισμένες θερμοκρασίες και για την ψύξη και επαναθέρμανση. Οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να συμμορφώνονται με αυτές τις απαιτήσεις εκτός εάν μπορούν να αποδείξουν ότι εφαρμόζουν ένα ασφαλές εναλλακτικό σύστημα που εξασφαλίζει ότι τα τρόφιμα παραμένουν ασφαλή για κατανάλωση.

1. Ποια τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται κάτω από έλεγχο θερμοκρασίας;

Πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται κάτω από έλεγχο θερμοκρασίας.

Ποια τρόφιμα είναι 'πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα';

Πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα είναι τα τρόφιμα που μπορεί να περιέχουν βακτήρια τροφικής δηλητηρίασης και είναι ικανά να υποβοηθούν στην ανάπτυξη αυτών των βακτηρίων ή στο σχηματισμό τοξινών σε επίπεδα που είναι επικίνδυνα στους καταναλωτές, αν τα τρόφιμα δεν συντηρούνται στη σωστή θερμοκρασία. Τοξίνες είναι δηλητηριώδεις χημικές ουσίες που παράγονται από μερικά είδη βακτηρίων.

Τα παρακάτω είναι παραδείγματα πιθανώς επικίνδυνων τροφίμων:

- ωμό και μαγειρεμένο κρέας ή τρόφιμα που περιέχουν κρέας, όπως κοκκινιστά, κάρι και λαζάνια,
- γαλακτοκομικά προϊόντα, για παράδειγμα, γάλα, κρέμα γάλακτος και γλυκά με γαλακτοκομικά κύρια συστατικά,
- θαλασσινά (εκτός από τα ζωντανά θαλασσινά),
- κατεργασμένα φρούτα και λαχανικά, για παράδειγμα σαλάτες,
- μαγειρεμένο ρύζι και ζυμαρικά,
- τρόφιμα που περιέχουν αυγά, φασόλια, ξηρούς καρπούς ή άλλα πλούσια σε πρωτεΐνες τρόφιμα, όπως το κίς και προϊόντα σόγιας,
- τρόφιμα που περιέχουν αυτά τα τρόφιμα, όπως σάντουιτς και ψωμάκια.

Ποια τρόφιμα δεν είναι πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα;

Πολλά συντηρημένα τρόφιμα δεν περιέχουν βακτήρια τροφικής δηλητηρίασης. Επίσης, βακτήρια δεν αναπτύσσονται σε μερικά είδη τροφίμων. Μεταξύ αυτών είναι τρόφιμα σε κονσέρβα και σε μπουκάλια, ξηρά φρούτα, παστά ξηρά κρέατα, ξηρά κρέατα που έχουν υποστεί ζύμωση, γιαούρτια, σκληρά τυριά, κρέμες επάλειψης, μερικές σάλτσες, ξηρά ζυμαρικά, ψωμιά και ξηρά τρόφιμα.

Όμως, μερικά τρόφιμα που δεν είναι πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα μπορεί να γίνουν πιθανώς επικίνδυνα αν αλλάξετε αυτά τα τρόφιμα κατά κάποιο τρόπο. Για παράδειγμα, η ξηρή σκόνη κρέμας γάλακτος δεν είναι πιθανώς επικίνδυνη αλλά όταν αναμειχθεί η σκόνη με γάλα ή νερό για να γίνει η κρέμα, η κρέμα είναι πιθανώς επικίνδυνη.

Μερικά τρόφιμα μπορεί να μην είναι πιθανώς επικίνδυνα αλλά χρειάζονται ψύξη για την πρόληψη της αλλοίωσης. Αποτελεί παράπτωμα αν πουλάτε αλλοιωμένα τρόφιμα.

2. Πότε τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται κάτω από έλεγχο θερμοκρασίας;

Πρέπει να εξασφαλίσετε ότι η θερμοκρασία των πιθανώς επικίνδυνων τροφίμων είναι είτε στους 5°C (Κελσίου) ή σε χαμηλότερη θερμοκρασία ή στους 60°C ή σε υψηλότερη κατά την παραλαβή, έκθεση, μεταφορά ή αποθήκευση. Αν θέλετε να παραλάβετε, εκθέσετε, μεταφέρετε ή να αποθηκεύσετε πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα σε μια άλλη θερμοκρασία, πρέπει να είστε σε θέση να αποδείξετε σ' έναν υγειονομικό υπάλληλο ότι έχετε σε εφαρμογή ένα εναλλακτικό σύστημα. Δεν είστε υποχρεωμένοι να διατηρείτε τα πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα σε οποιαδήποτε συγκεκριμένη θερμοκρασία κατά την κατεργασία ή προετοιμασία τους επειδή αυτό δεν θα ήταν πρακτικό, αλλά θα πρέπει ο χρόνος κατεργασίας και

προετοιμασίας να είναι όσο γίνεται συντομότερος έτσι ώστε τα βακτήρια να μην έχουν την ευκαιρία να πολλαπλασιαστούν σε επικίνδυνα επίπεδα ή να σχηματίσουν τοξίνες.

3. Ψύξη πιθανώς επικίνδυνων τροφίμων

Αν μαγειρεύετε πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα τα οποία σκοπεύετε να ψύξετε και να χρησιμοποιήσετε αργότερα, πρέπει να τα ψύξετε στους 5⁰ C ή σε χαμηλότερη θερμοκρασία το συντομότερο δυνατόν. Μπορεί να υπάρχουν βακτήρια τροφικής δηλητηρίασης στα τρόφιμα παρόλο που έχουν μαγειρευτεί. Οι ταχύτεροι χρόνοι ψύξεως περιορίζουν τον χρόνο κατά τον οποίο αυτά τα βακτήρια μπορούν να αναπτυχθούν ή να σχηματίσουν τοξίνες.

Οι προδιαγραφές απαιτούν για τα τρόφιμα να κρυώσουν από τους 60⁰ C στους 21⁰ C σε ένα **ανώτατο** όριο δύο ωρών και από τους 21⁰ C στους 5⁰ C εντός ενός περαιτέρω **ανώτατου** ορίου τεσσάρων ωρών. Εναλλακτικά, αν θέλετε να κρυώσετε το τρόφιμο εντός ενός μεγαλύτερου χρονικού ορίου πρέπει να είστε σε θέση να αποδείξετε ότι έχετε στη διάθεσή σας ένα εναλλακτικό σύστημα.

Αν δεν γνωρίζετε πόσο γρήγορα κρύνουν τα τροφίμα σας, χρησιμοποιείστε ένα θερμομέτρο με αιχμηρή άκρη για να μετρήσετε το ζεστότερο μέρος του τροφίμου - συνήθως στο κέντρο. Για πληροφορίες για τη χρήση θερμομέτρων, διαβάστε το ενημερωτικό φύλλο 'Θερμόμετρα και η χρήση τους με πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα'.

Για να κρυώσετε γρήγορα τα τρόφιμα: τεμαχίστε τα σε μικρότερα τεμάχια σε ρηχά δοχεία. Προσέχετε να μην μολύνετε τα τρόφιμα όταν το κάνετε αυτό.

4. Ξαναζέσταμα πιθανώς επικίνδυνων τροφίμων που έχουν προηγουμένως μαγειρευτεί και ψυχθεί

Αν ξαναζεσταίνετε πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα που έχουν προηγουμένως μαγειρευτεί και ψυχθεί, πρέπει να τα ξαναζεσταίνετε γρήγορα στους 60⁰ C ή σε υψηλότερη θερμοκρασία. Ιδανικά, ο στόχος σας θα πρέπει να είναι το ξαναζέσταμα στους 60⁰ C να γίνει εντός ενός ανώτατου ορίου των δύο ωρών για να ελαχιστοποιήσετε το χρονικό διάστημα που το φαγητό βρίσκεται σε μια θερμοκρασία που ωφελεί την ανάπτυξη βακτηρίων ή τον σχηματισμό τοξινών.

Αυτή η απαίτηση ισχύει **μόνο** σε πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα που θέλετε να τα **διατηρήσετε καυτά**, για παράδειγμα, στη στόφα σας ή στη μονάδα έκθεσης φαγητού. Δεν ισχύει για φαγητά που ξαναζεσταίνετε για να σερβίρετε στους πελάτες για άμεση κατανάλωση, για παράδειγμα, σε ένα εστιατόριο ή σε κατάστημα έτοιμου φαγητού.

5. Πώς μπορεί μια επιχείρηση να συμμορφωθεί με τις απαιτήσεις ελέγχου θερμοκρασίας;

Ο απλούστερος τρόπος για να συμμορφωθείτε με τις απαιτήσεις είναι να εξασφαλίσετε ότι τα πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα παραλαμβάνονται, αποθηκεύονται, εκθέτονται ή μεταφέρονται είτε πολύ κρύα (5⁰ C ή σε χαμηλότερη θερμοκρασία) ή πολύ ζεστά (60⁰ C ή σε υψηλότερη θερμοκρασία). Τα πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα θα πρέπει επίσης να ψύχονται και να ξαναζεσταίνονται γρήγορα και να προετοιμάζονται σε όσο το δυνατόν συντομότερο χρόνο.

Αν για κάποιο λόγο δεν θέλετε, ή δεν μπορείτε να αποθηκεύσετε, εκθέσετε ή μεταφέρετε τρόφιμα στους 5⁰ C ή σε χαμηλότερη θερμοκρασία, ή στους 60⁰ C ή σε υψηλότερη θερμοκρασία, ή να συμμορφωθείτε με το χρόνο ψύξης ή ξαναζέσταμα και απαιτήσεις θερμοκρασίας, πρέπει να είστε σε θέση να αποδείξετε ότι εφαρμόζετε ένα ασφαλές εναλλακτικό σύστημα.

Η προδιαγραφή καθορίζει τους τρόπους με τους οποίους μια επιχείρηση τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε έναν υγειονομικό υπάλληλο ότι χρησιμοποιεί ένα ασφαλές εναλλακτικό σύστημα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πρόγραμμα ασφάλειας τροφίμων, ή να ακολουθήσετε αναγνωρισμένες προδιαγραφές του τομέα τροφίμων, ή να χρησιμοποιήσετε ένα σύστημα με βάση έγκυρα επιστημονικά στοιχεία. **Ο Οργανισμός ANZFA προετοιμάζει λεπτομερέστερες προδιαγραφές για τις απαιτήσεις ελέγχου θερμοκρασίας, που συμπεριλαμβάνουν την ψύξη, ξαναζέσταμα και τη χρήση ασφαλών εναλλακτικών συστημάτων.**

Χρειάζεστε περισσότερες πληροφορίες;

Αντίτυπα των προδιαγραφών, οδηγοί και άλλα ενημερωτικά φύλλα διατίθενται από τον κόμβο ANZFA στο ίντερνετ. Με την εφαρμογή των προδιαγραφών σε κάθε Πολιτεία και Επικράτεια, οι επιχειρήσεις τροφίμων μπορούν να ζητούν συμβουλές από τους Υγειονομικούς Υπαλλήλους της δημαρχίας της περιοχής τους, ή από τα υπουργεία υγείας ή τμήματα υπηρεσιών υγείας και Μονάδες Δημόσιας Υγείας της Πολιτείας ή Επικράτειάς τους.

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.govt.nz
Advice Line: 0800 441 571