



Προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων - Θερμόμετρα και η χρήση τους με πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα

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.

Ποιοι χρειάζονται θερμόμετρο;

Αν η επιχείρησή σας αποθηκεύει, μεταφέρει, προετοιμάζει, μαγειρεύει ή πουλά πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα, τότε πρέπει να έχετε ένα θερμόμετρο ώστε να μπορείτε να υπολογίζετε τη θερμοκρασία αυτών των τροφίμων. Στα πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα περιλαμβάνονται τρόφιμα που περιέχουν κρέας, ψάρι, γαλακτοκομικά προϊόντα και αβγά. Συμπεριλαμβάνονται επίσης μαγειρεμένο ρύζι και ζυμαρικά.

Το θερμόμετρο πρέπει να βρίσκεται στο κτήριο της επιχείρησής σας. Αν έχετε κτήρια σε διαφορετικά μέρη, θα χρειαστείτε θερμόμετρο σε κάθε μέρος.

Γιατί χρειάζομαι θερμόμετρο;

Με το θερμόμετρο μπορείτε να ελέγχετε ότι τα πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα έχουν μαγειρευτεί επαρκώς, διατηρούνται σε μια σωστή θερμοκρασία σε ένα ψυγείο ή μονάδα έκθεσης τροφίμων, και ότι ψύχονται και ξαναζεσταίνονται με ασφάλεια. Με το θερμόμετρο επίσης μπορείτε να ελέγχετε ότι τα πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα βρίσκονται στη σωστή θερμοκρασία όταν τα παραλαβαίνετε στην επιχείρησή σας. Αυτή είναι μια απαίτηση στις προδιαγραφές και εξηγείται με περισσότερες λεπτομέρειες στο ενημερωτικό φύλλο με τίτλο *Προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων - Παραλαβή τροφίμων με ασφάλεια*.

Οι προδιαγραφές απαιτούν επίσης από εσάς να διατηρείτε τα πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα είτε στους 5⁰ C ή σε χαμηλότερη θερμοκρασία ή στους 60⁰ C ή σε υψηλότερη θερμοκρασία όταν τα αποθηκεύετε, εκθέτετε και μεταφέρετε, εκτός εάν εφαρμόζετε ένα ασφαλή εναλλακτικό σύστημα. Επίσης ισχύουν άλλες απαιτήσεις θερμοκρασίας για την ψύξη και ξαναζέσταμα πιθανώς επικίνδυνων τροφίμων. Διαβάστε το ενημερωτικό φύλλο *Προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων - Απαιτήσεις ελέγχου θερμοκρασίας* για περισσότερες πληροφορίες για το θέμα των απαιτήσεων ελέγχου θερμοκρασίας στις προδιαγραφές.

Τι είδους θερμόμετρο χρειάζομαι;

Χρειάζεστε ένα θερμόμετρο που μπορεί να εισαχθεί μέσα στο τρόφιμο. Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να έχει αιχμηρό άκρο. Το θερμόμετρο πρέπει επίσης να είναι ακριβείας στους +/- 1⁰ C. Αυτό σημαίνει ότι όταν το θερμόμετρο δείχνει ότι το τρόφιμο είναι σε μια θερμοκρασία των 5⁰ C, η πραγματική θερμοκρασία του τροφίμου είναι μεταξύ 4⁰ C και 6⁰ C.

Έχω ήδη ένα θερμόμετρο. Συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις;

Αν ήδη έχετε ένα θερμόμετρο με αιχμηρό άκρο μπορεί να είναι αρκετό, αρκεί να μπορεί να μετράει τη θερμοκρασία τουλάχιστον εντός 1⁰ C. Η ακρίβεια του θερμόμετρου θα πρέπει να αναγράφεται στα χαρτιά του θερμόμετρου. Αν δεν έχετε κανένα χαρτί θα χρειαστεί να τηλεφωνήσετε στην εταιρεία που σας το προμήθευσε και να ρωτήσετε για την ακριβεία του.

Εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την αποθήκευση και έκθεση τροφίμων όπως ψυκτικοί θάλαμοι, μονάδες μπεν-μαρί, και μονάδες έκθεσης σάντουιτς μπορεί να έχουν τοποθετημένο θερμόμετρο πάνω στη συσκευή. Αυτό το θερμόμετρο μετρά την λειτουργική θερμοκρασία της μονάδας. Παρόλο που αυτά τα θερμόμετρα είναι χρήσιμα, δεν μετρούν την πραγματική θερμοκρασία των τροφίμων που σημαίνει ότι πάλι θα χρειαστεί να αγοράσετε ξεχωριστό θερμόμετρο με αιχμηρό άκρο για να ελέγχετε την πραγματική θερμοκρασία των τροφίμων.

Μερικές επιχειρήσεις τροφίμων χρησιμοποιούν υπέρυθρα θερμόμετρα (μοιάζουν με τα όργανα ελέγχου ταχύτητας της αστυνομίας). Αυτά τα θερμόμετρα δεν εισάγονται μέσα στα τρόφιμα αλλά μπορείτε να τα στρέψετε προς τα τρόφιμα για να μετρήσετε τη θερμοκρασία. Αυτά τα θερμόμετρα μπορεί να είναι πολύ χρήσιμα για γρήγορο έλεγχο της θερμοκρασίας των τροφίμων, αλλά δεν είναι μεγάλης ακριβείας για να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών επειδή η θερμοκρασία επιφανείας των τροφίμων μπορεί να διαφέρει από τη θερμοκρασία στο κέντρο. Επομένως, αν έχετε ένα υπέρυθρο θερμόμετρο πάλι θα χρειαστεί να αγοράσετε θερμόμετρο με αιχμηρό άκρο ακριβείας +/- 1⁰ C, ή ένα υπέρυθρο θερμόμετρο με αιχμηρό προσάρτημα.

Πού μπορώ να αγοράσω θερμόμετρο και πόσο στοιχίζει;

Οι εταιρείες που προμηθεύουν ηλεκτρονικό εξοπλισμό ελέγχου ή εξοπλισμό κέτεριγκ πουλάνε επίσης και θερμόμετρα. Μερικές απ' αυτές τις εταιρείες καταγράφονται στις καταχωρήσεις για 'Thermometers' ή 'Catering suppliers' στο Χρυσό Οδηγό (Yellow Pages) των μεγάλων πόλεων. Αυτές οι εταιρείες προωθούν επίσης τα προϊόντα τους στις εμπορικές εκθέσεις και διαφημίζουν στα περιοδικά εξοπλισμού ξενοδοχείων και εστιατορίων.

Ένα θερμόμετρο με αιχμηρό άκρο που είναι ακριβείας εντός 1^o C πωλείται για περίπου \$40-50. Αν δεν μπορείτε να βρείτε έναν προμηθευτή θερμόμετρου τροφίμων στην περιοχή σας, επικοινωνήστε με την τοπική δημαρχία ή υγειονομική υπηρεσία της Πολιτείας ή Επικράτειας για πληροφορίες.

Πώς μπορώ να χρησιμοποιήσω το θερμόμετρο για να μετρήσω τη θερμοκρασία των τροφίμων;

Οι παρακάτω οδηγίες μπορεί να σας φανούν χρήσιμες όταν χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο:

- βεβαιωθείτε ότι το θερμόμετρο είναι καθαρό και στεγνό,
- βάλτε το αιχμηρό άκρο μέσα στο τρόφιμο και περιμένετε μέχρι να σταθεροποιηθεί η μέτρηση της θερμοκρασίας πριν πάρετε τη θερμοκρασία,
- μετρήστε διαφορετικά τμήματα ενός τροφίμου επειδή η θερμοκρασία μπορεί να μην είναι η ίδια, για παράδειγμα, αν ένα τρόφιμο ψύχεται σε ψυγείο το πάνω μέρος του τροφίμου μπορεί να είναι πιο κρύο απ' ό,τι στο κέντρο του τροφίμου,
- καθαρίστε και απολυμάνετε το θερμόμετρο αφού μετρήσατε τη θερμοκρασία ενός τροφίμου και πριν μετρήσετε τη θερμοκρασία άλλου τροφίμου,
- αν χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο για να μετρήσετε ζεστά και κρύα τρόφιμα, περιμένετε μέχρι να επιστρέψει το θερμόμετρο στη θερμοκρασία δωματίου μεταξύ των μετρήσεων,
- μετρήστε τη θερμοκρασία διαφορετικών τροφίμων σε ένα ψυγείο ή μονάδα έκθεσης φαγητού επειδή θα υπάρχουν πιο κρύα και πιο ζεστά σημεία μέσα στο ψυγείο ή στη μονάδα, και
- μετρήστε τη θερμοκρασία πακεταρισμένων κατεψυγμένων τροφίμων βάζοντας το θερμόμετρο κατά μήκος μεταξύ δύο πακέτων - η θερμοκρασία θα είναι κατά προσέγγιση αλλά τα πακέτα θα παραμείνουν ανέπαφα.

Πώς να καθαρίσω και απολυμάνω το θερμόμετρο;

Επειδή το αιχμηρό άκρο του θερμόμετρου εισάγεται μέσα στα τρόφιμα, το άκρο πρέπει να καθαριστεί και απολυμανθεί πριν χρησιμοποιηθεί για τη μέτρηση της θερμοκρασίας διαφορετικού τροφίμου. Αν το άκρο δεν έχει καθαριστεί και απολυμανθεί, βακτήρια τροφικής δηλητηρίασης μπορεί να μεταφερθούν από το ένα τρόφιμο στο άλλο. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό όταν το θερμόμετρο χρησιμοποιηθεί για τη μέτρηση θερμοκρασίας ωμού τροφίμου και μετά για μαγειρεμένο φαγητό, για παράδειγμα, ωμό μείγμα χάμπουργκερ και μετά μαγειρεμένο μείγμα χάμπουργκερ.

Το αιχμηρό άκρο του θερμόμετρου μπορεί να καθαριστεί και απολυμανθεί ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:

- πλύνετε το άκρο με ζεστό νερό και απορρυπαντικό,
- απολυμάνετε το άκρο μ' έναν κατάλληλο τρόπο για το θερμόμετρό σας (χρησιμοποιείται συχνά βαμβάκι με οινόπνευμα),
- ξεπλύνετε το απορρυπαντικό αν είναι αναγκαίο (κοιτάξτε τις οδηγίες του απορρυπαντικού), και
- αφήστε το άκρο του θερμόμετρου να στεγνώσει στον αέρα ή σκουπίστε το προσεχτικά με χαρτί κουζίνας μιας χρήσης.

Χρειάζεται συντήρηση το θερμόμετρο;

Πρέπει να συντηρείτε το θερμόμετρο για να βρίσκεται σε καλή κατάσταση. Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να αλλάξετε τις μπαταρίες αν έχουν πέσει και να το επισκευάσετε ή να το αντικαταστήσετε αν έχει σπάσει.

Θα χρειαστεί επίσης να διατηρείτε την ακρίβεια του θερμόμετρου. Αυτό σημαίνει ότι θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι το θερμόμετρο ρυθμίζεται σωστά σε ταχτική βάση. Μπορείτε να το κάνετε αυτό ακολουθώντας τις οδηγίες που συνοδεύουν το θερμόμετρο ή να ρωτήσετε την επιχείρηση που το αγοράσατε για να σας πει πότε θα πρέπει να ρυθμίζεται, τον τρόπο ρύθμισης και ποιος θα πρέπει να το κάνει.

Χρειάζεστε περισσότερες πληροφορίες;

Αντίτυπα των προδιαγραφών, οδηγοί και άλλα ενημερωτικά φύλλα διατίθενται από τον κόμβο ANZFA στο ίντερνετ. (www.anzfa.gov.au). 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.

Λεπτομέρειες επαφών με τα υπουργεία υγείας και τοπικές δημαρχίες για κάθε Πολιτεία και Επικράτεια περιλαμβάνονται σε ένα ξεχωριστό ενημερωτικό φύλλο με τίτλο *Προδιαγραφές Ασφάλειας Τροφίμων - Πηγές πληροφοριών και συμβουλών*.

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