



Стандарди за безбедност на храната – Барање за контрола на температурата

Параграф 3 (само за Австралија) Кодекс за стандарди за храната на Австралија и Нов Зеланд

Забелешка: Новите Стандарди за безбедност на храната не важат за Нов Зеланд. Обврските од стандардите за храната меѓу Австралија и Нов Зеланд не ги вклучуваат стандардите за хигиена при ракување со храната.

Вовед

Стандардите 3.2.2 *Food Safety Practices and General Requirements* одредуваат посебни барања за чување, ладење и подгревање на лесно расипливата храна на одредена температура. Бизнисите со храна мора да се придржуваат на овие барање освен ако се во состојба да докажат дека имаат друг безбеден начин за одржување на храната во исправна состојба.

1. Кои видови храна треба да се чуваат на одредена температура?

На одредена температура мора да се чува лесно расипливата храна.

Која храна е 'лесно расиплива храна'?

Лесно расиплива храна е храна која ако не се чува на одредена температура може да содржи отровни бактерии, во која бактериите може да се развиваат, или содржи отрови во количини штетни за луѓето. Отровите се штетни хемикалии создадени од истиот вид на бактерии.

Примери на лесно расиплива храна:

- Свежо и сварено месо или храна која содржи месо, на пример чорби, кари и лазања;
- Млечни производи, пример млеко, крем и слатки со млеко;
- Морска храна (со исклучок на жива морска храна);
- Преработено овошје и зеленчук, пример салати;
- Сварен ориз и тестенини;
- Храна која содржи јајца, грав, бадеми, ореви и други богати со белковини, пример производите од соја;
- Храна која ги содржи горните видови храна, на пример сендвичи и ролни.

Кои видови храна не спаѓаат во лесно расипливи?

Повеќе видови на конзервирана храна не содржат отровни бактерии. Исто така, бактериите не се развиваат во некои видови храна. На пример во храната во конзерви или шишиња, сушената храна, солено сушено месо, ферментирано сушено месо, кисело млеко, стар кашкавал, храна за мачкање, некои сосови, сушени тестенини, леб и сушена храна.

Меѓутоа, некои видови иако не се лесно расипливи може да се расипат ако им се смени составот на одреден начин. На пример, кремот во прав не е лесно расиплив меѓутоа помешан со млеко или вода станува лесно расиплив.

Некои видови храна иако не се лесно расипливи, треба да се чуваат во ладилник за да се спречи нивното расипување. Расипана храна не смее да се продава.

2. Кога храната треба да се чува под одредена температура?

Лесно расипливата храна треба да ја чувате на температура од 5°C или поладно или на 60°C или потопло кога се **прима, изложува, транспортира или складира**те. Ако лесно расипливата храна ја примате, изложувате, транспортирате или складира на друга температура мора да му покажете на enforcement officer дека поседувате друг сигурен систем за тоа.

Лесно расипливата храна не морате да ја чувате на некоја посебна температура кога ја преработувате или подготвувате зашто тоа не е практично, меѓутоа времетраењето на подготвувањето или преработувањето треба да биде што пократко за да спречи бактериите да се развијат во количини штетни за луѓето.

3. Ладење на лесно расипливата храна

Ако готвите лесно расиплива храна со намера да ја ладите за подоцнежна употреба, треба да се излади на 5°C или поладно колку што е можно побрзо. Можно е храната да содржи бактерии иако е зготвена. Пократкото време на изладување ја намалува можноста за развивање на бактериите.

Стандардите бараат храната да биде изладена од 60°C на 21°C за не **повеќе** од два часа и од 21°C на 5°C за не **повеќе** од четири часа. Ако сакате да ја ладите храната подолго треба да покажете дека располагате со сигурен систем.

Ако не знаете колку брзо се лади храната земете термометар со сонда и измерете го најтоплиот дел од храната – обично во средината. За тоа како се користи термометарот прочитајте во делот '*Thermometers and their use with potentially hazardous food*'.

За да ја изладите брзо храната издробете ја на помали парчиња и ставете ја во сад со нерамно дно. Внимавајте да не ја загадите храната додека тоа го правите.

4. Подгревање на претходно зготвена и изладена лесно расиплива храна

Ако подгревате претходно зготвена и изладена лесно расиплива храна треба брзо да ја подгреете на 60°C или повеќе. Идеално храната треба да се загрее до 60°C за време од најмногу два часа како би се svelo на минимум времето кога храната е на температура која овозможува развивање на бактерии и отрови.

Ова барање важи **само** за лесно расиплива храна која сакате да ја чувате жешка, или на пример, на шпоретот или изложена. Тоа **не** важи за храната која ја подгревате и веднаш ја служите на купувачите, на пример, во ресторан или продавница за готова храна.

5. Како бизнисот ќе ги задоволи барањата за контрола на температурата?

Наједноставниот начин да се исполнат барањата е да се обезбеди лесно расипливата храна да се прима, складира, изложува или транспортира, како многу ладна (на 5°C или поладна) или многу жешка (на 60°C или пожешка). Потенцијално лесно расипливата храна треба да се лади или загрева набрзина и подготвува за што пократко време.

Ако од некои причини не сакате или не можете да ја складирате, изложувате или транспортирате храната на температура од 5°C или поладно, или на 60°C или пожешко, или да се придржувате на времето за ладење и подгревање и обврските за одредена температура, морате да покажете дека имате некој друг сигурен систем.

Стандардите ги пропишуваат начините на кои бизнисите ќе покажат на enforcement officer дека користат сигурен систем. Можете да користите програма за сигурна храна, да ги следите донесените упатствата за индустријата за храна, или да користите систем заснован на научни факти. **ANZFA подготвува подетални упатства за барањата за контрола на температурата, вклучувајќи го користењето на сигурни алтернативни системи.**

Ви требаат повеќе информации?

Копии на стандардите, упатства за користење на истите и други брошури и материјали може да се најдат на интернет страната на ANZFA на (www.anzfa.gov.au).

Како стандардите ќе стапуваат во сила во секоја држава или територија, бизнисите со храна ќе можат да побараат помош од Environmental Health Officers при нивната општина, или од одделението за здравство при нивната држава или територија и од јавните здравствени установи.

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