



Стандарди за безбедност на храната – Користење на термометри за лесно расиплива храна

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.

Кој треба да користи термометар?

Ако складирате, превезувате, подготвувате, готвите или продавате лесно расиплива храна, тогаш мора да користите термометар за мерење на температурата на храната. Лесно расипливата храна обично е храна со месо, риба, млечни производи и јајца. Исто така, може да содржи и варен ориз и тестенини.

Термометарот треба да го чувате во просториите на компанијата. Ако имате повеќе локации треба да имате термометар во секоја локација.

Зошто ми е потребен термометар?

Со термометарот ќе проверите дали лесно расипливата храна е доволно долго готвена, дали се чува на пропишана температура во фрижидер или излог, и дали е исправно изладена и повторно загреана како што треба. Термометарот, исто така, ќе ви покаже дали лесно расипливата храна ви е испорачана на пропишаната температура. Ова е обврска пропишана во стандардите и е подетално објаснета во брошурата Food Safety Standards – Receiving food safely.

Според стандардите лесно расипливата храна треба да ја одржувате на температура од 5°C или помалку, или на 60°C или повеќе, кога се чува, кога е во излог или се транспортира, освен во случај да имате други начини за безбедно чување на храната. Други барања во врска со температурата, исто така, се однесуваат за ладењето, или загревањето на веќе зготвената лесно расиплива храна. Погледнете во брошурата Food Safety Standards – Temperature control requirements за повеќе информации во врска контролата на температурата.

Каков вид на термометар ќе ми треба?

Потребен ви е термометар кој може да се стави во храната. Тоа значи треба да има сонда. Термометарот треба да биде со точност од +/- 1°C. Тоа значи кога термометарот ќе покажува 5°C, вистинската температура на храната ќе биде помеѓу 4°C и 6°C.

Јас веќе имам термометар? Дали со тоа ги задоволувам барањата?

Ако веќе имате термометар со сонда тоа може да биде доволно, под претпоставка дека мери со точност од 1°C. Прецизноста на термометарот може да се провери во документите за термометарот. Ако ги немате документите јавете се на компанијата од која сте го купиле термометарот и прашајте за прецизноста на истиот.

Опремата за чување на храната, на пр. собите-фрижидери или фрижидерите за сендвичи можеби имаат термометар фиксиран за опремата. Тој термометар ја мери работната температура на фрижидерот. Иако овие термометри се корисни, тие всушност не ја мерат температурата на храната така што вие сепак ќе треба да набавите посебен термометар со сонда за проверка на температурата на храната.

Некои користат термометри со инфра зраци (слични по изгледот на полициските радары за мерење на брзината). Овие термометри не се ставаат во храната, тие само се усмеруваат кон истата. Овие термометри се добри за брза проверка на температурата на храната, меѓутоа истите не се доволно прецизни за да одговараат на барањата од стандардите зашто температурата на површината на храната може да биде различна од температурата во средината. Според тоа, ако имате термометар со инфрацрвени зраци сепак ќе треба да набавите и термометар со сонда со прецизност од +/- 1°C, или може да набавите термометар на инфрацрвени зраци со сонда.

Каде може да набавам термометар и колку истиот чини?

Снабдувачите на електронска опрема за тестирање или опрема за храна продаваат и термометри. Некои од овие снабдувачи се наведени под 'Термометри' или 'Опрема за храна' во жолтите именици. Истите снабдувачи ги рекламираат своите производи и на стопански изложби и саеми и се рекламираат во списанијата за храна.

Термометар со сонда со точност од 1°C обично чини околу \$40-50. Ако неможете да најдете снабдувач со термометри во вашата област, прашајте во општината или здравственото одделение во вашата држава или територија.

Како се употребува термометарот за мерење на температура на храната?

Следните совети може да ви помогнат при користење на термометарот:

- Термометарот треба да биде сув и чист;
- Ставете ја сондата во храната и чекајте да се стабилизира температурата;
- Мерете различни делови од храната зашто температурата може да биде различна, на пример ако храната се чувала во фрижидер површината може да биде поладна отколку средината.
- Исчистете го и дезинфицирајте го термометарот после мерењето на температурата на една храна и пред мерењето на температурата на друга храна;
- Ако го користите термометарот за мерење на температурата на жешка и студена храна, почекајте температурата на термометарот да се врати на собна температура пред следното мерење.
- Мерете ја температурата на храната во различните делови од фрижидерот зашто може да има делови каде е поладно, и
- Мерете ја температурата на изладената спакувана храна со ставање на термометарот помеѓу два пакета – температурата ќе биде оприлика меѓутоа не ќе мора да ги отворите пакетите.

Како се чисти и дезинфицира термометарот?

Бидејќи сондата се става во храната истата треба да биде исчистена и дезинфицирана пред користењето на термометарот за друга храна. Ако сондата не е чиста и дезинфицирана бактериите од една храна може да се пренесат на друга. Ова е особено важно ако термометарот се користи за мерење прво на незготвена а после тоа на зготвена храна, на пример, прво на месо за хамбургер а потоа на сварено месо за хамбургер.

Сондата на термометарот може да се чисти и дезинфицира на следниот начин:

- Миење на сондата со топла вода и детергент;
- Дезинфицирање на сондата на начин како што се чисти термометарот (често се користи алкохол);
- Стерилизација на сондата ако е потребно (според упатствата на стерилизаторот); и
- Да се остави сондата да се исуши или да се избрише со крпа за една употреба.

Дали термометарот треба да се одржува?

Термометарот треба да се одржува во работна состојба. Тоа значи дека треба да се заменат батериите ако се потрошени или ако термометарот се скрши да се замени.

Треба да се одржува и прецизноста на термометарот. Тоа значи термометарот треба редовно да се баждари. Тоа можете да го сторите и самите ако ги следите упатствата на производителот или да прашате во продавницата каде што сте го купиле кога треба да се баждари, како и кој тоа треба да го стори.

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.

Деталјите за контакт за одделенијата за здравство во одделните територии и држави и локалните општини вклучени се во посебна брошура *Food Safety Standards – Sources of information & advice*.

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

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

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

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