



## Стандарди за прехранбену заштиту - Захтеви за контролу температуре

### Глава 3 (само Аустралија), Код прехранбених стандарда Аустралије и Новог Зеланда (Australia New Zealand Food Standards Code)

*ПРИМЕДБА: Нови стандарди за прехранбену заштиту не примењују се у Новом Зеланду. Одредбе споразума о прехранбеним стандардима између Аустралије и Новог Зеланда не обухватају стандарде прехранбене хигијене.*

#### Увод

Стандард 3.2.2 *Поступци прехранбене заштите и општи захтеви (Food Safety Practices and General Requirements)* установљава посебне захтеве за држање потенцијално опасне хране на одређеним температурама, за хлађење и погрејавање. Прехранбена предузећа морају удовољити овим захтевима, осим ако могу да покажу да она већ имају други заштитни систем који обезбеђује да храна остаје здрава за јело.

#### 1. Која храна мора да се чува под контролом температуре?

Под контролом температуре мора да се чува *потенцијално опасна храна*.

##### *Која храна је „потенцијално опасна храна“?*

Потенцијално опасна храна је храна која може да садржи бактерије које трују храну и може да потпомогне раст ових бактерија или стварање отрова (токсина) до нивоа који није безбедан за потрошаче ако се храна не чува на прописној температури. Токсини су отровне хемикалије које стварају неке врсте бактерија.

Следе примери потенцијално опасне хране:

- сирово и кувано месо и храна која садржи месо, као што су касерол, карији и лазање;
- млечни производи, на пример, млеко, пудинг или десерти засновани на млеку;
- морска храна (изузимајући живу морску храну);
- припремљено воће и поврће, на пример, салате;
- кувани пиринач и теста;
- храна која садржи јаја, пасуљ, орахе или другу храну богату протеинима, као што су торта са јајима и производи од соје;
- храна која садржи наведене прехранбене састојке, као што су сендвичи и земичке.

##### *Која храна није потенцијално опасна?*

Многе врсте конзервисане хране не садрже отровне бактерије. Бактерије се такође неће развијати на неким врстама хране. Примери су храна у конзервама и теглама, осушено воће, сољено сушено месо, ферментирано сушено месо, јогурт, тврди сиреви, премази, неки сосови, сушена теста, хлеб и дехидрирана храна.

Међутим, неке врсте хране које нису потенцијално опасне могу постати потенцијално опасне ако ту храну на неки начин измените. На пример, суви прах за прављење пудинга није потенцијално опасан, али када се са овим прахом измеша вода или млеко да се направи крем, тај прах постаје потенцијално опасан.

Неке врсте хране могу да не буду потенцијално опасне, али је потребно да се држе на хладном да се не би поквариле. Продавати покварену храну је прекршај.

#### 2. Кад храна мора да се чува на контролисаној температури?

Морамо осигурати да температура потенцијално опасне хране буде или на 5°C или хладнијој или на 60°C или топлијој када се **прима, излаже, превози или чува**. Ако желите да примите, изложите, превозите или чувате потенцијално опасну храну на некој другој температури, морате бити у стању да покажете инспектору да примењујете неки друкчији заштитни систем.

Не морате да држите потенцијално опасну храну на некој одређеној температури када је припремате или прерађујете јер би то било непрактично, али време припремања и прераде мора бити што краће, тако да бактерије немају прилику да се размноже до опасног степена или створе токсине.

### 3. Хлађење потенцијално опасне хране

Ако кувате потенцијално опасну храну коју намеравате да охладите и употребите касније, потребно је да ту храну охладите до 5°C или ниже што је могуће пре. У храни могу постојати отровне бактерије чак и кад је она кувана. Краће време хлађења ограничава време у коме ове бактерије могу да се развију и створе токсине.

Стандарди захтевају да се храна охлади са 60°C на 21°C **највише** за два сата, а од 21°C на 5°C или ниже у року од **највише** даља четири сата. Иначе, ако желите да хладите храну кроз дуже време, морате показати да примењујете неки други заштитни систем.

Ако не знате колико се брзо храна хлади, користите термометар са сондом да измерите најтоплије део хране - обично у средини. За обавештења о употреби термометара, погледајте листу података *Термометри и њихова употреба са потенцијално опасном храном (Thermometers and their use with potentially hazardous food)*.

Да охладите храну брже, поделите је у мање делове у плитким посудама. Водите рачуна да не загадите храну док ово радите.

### 4. Погрејавање претходно куване и хлађене потенцијално опасне хране

Ако погрејавате претходно кувану или хлађену потенцијално опасну храну, морате је загрејати брзо до 60°C или више. Идеално, треба да планирате да храну погрејете до 60°C у року од највише два сата да бисте смањили време у којем је храна на температури која погодује развоју бактерија и стварању токсина.

Ови захтеви се примењују **само** на потенцијално опасну храну коју желите да **држите топлим**, на пример, на шпорету или уређају за излагање. То се не примењује на храну коју сте погрејали да послужите потрошачима за јело одмах, на пример, у ресторани или у продавници која продаје готову храну (take away shop).

### 5. Како предузеће може да удовољи захтевима за контролу температуре?

Најпростији начин да се задовоље ови захтеви је да се осигура да потенцијално опасна храна која се прима, чува, превози или излаже буде или врло хладна (испод 5°C или ниже) или врло топла (60°C или више). Потенцијално опасна храна такође треба да се хлади или подгрева брзо и у што краћем времену.

Ако из неког разлога не желите или нисте у стању да храну чувате, изложите или превезете на 5°C или ниже или на 60°C или више, или да се не држите захтева времена или температуре за хлађење или подгревање, мораћете показати да примењујете неки други систем заштите.

Стандард посебно одређује како предузеће може показати инспектору да користи неки други систем заштите. Можете користити неки програм за заштиту хране или поступати по признатим упутствима у индустрији хране или користити неки систем заснован на здравом научном доказу. **ANZFA припрема детаљније упутство о захтевима за контролу температуре, укључујући хлађење, подгревање и поновно хлађење и употребу других система заштите.**

### Потребно више обавештења?

Примерци стандарда, упутстава и других листа са подацима могу се добити на Интернет мрежи ANZFA.

Кад се стандарди уведу у свакој држави или територији, прехранбена индустрија може тражити савете од службеника за здравље околине (Environmental Health Officer) у својим локалним општинама или од таквих службеника или од здравствених служби министарства своје државе или територије или јавних здравствених

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](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto:advice@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 1300 652 166

Website: [www.anzfa.govt.nz](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.gov.au](mailto:nz.reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571