



Стандарди за прехранбену заштиту - Термометри и њихова употреба са потенцијално опасном храном.

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.

Коме је потребан термометар?

Ако ваше прехранбено предузеће чува, превози, припрема, кува или продаје потенцијално опасну храну, онда морате имати термометар, тако да можете мерити температуру ове хране. Потенцијално опасна храна обухвата храну која садржи месо, рибу, млечне производе и јаја. Ово такође обухвата кувани пиринач и тесто.

Термометар мора да се држи у вашим прехранбеним просторијама. Ако имате неколико оваквих просторија, морате имати термометар на сваком месту.

Зашто ми је потребан термометар?

Термометар ће вам омогућити да проверите да ли је потенцијално опасна храна скувана довољно добро, да се држи на прописним температурама у фрижидерима или уређајима за излагање и да ли је охлађена или поново загрејана безбедно. Термометар ће вам такође омогућити да проверите да је потенцијално опасна храна на прописној температури кад се допреми у ваше предузеће. Ово је захтев у стандардима, и детаљније је објашњен у листи података *Стандарди за прехранбену заштиту - Сигурно примање хране (Food Safety Standards - Receiving food safely)*.

Стандарди такође захтевају да потенцијално опасну храну одржавате или на 5°C или ниже или на 60°C или више када се чува, излаже или превози, осим ако не примењујете неке друге заштитне поступке. Други температурни захтеви такође се примењују на хлађење и подгревање куване потенцијално опасне хране. Видите листу података *Стандарди за прехранбену заштиту - Захтеви за контролу температуре (Food Safety Standards - Temperature Control Requirements)* за даља обавештења у стандардима о захтевима за контролисање температуре.

Која врста термометара ми је потребна?

Потребан вам је термометар који може да се уметне у храну. Ово значи да мора имати сонду. Термометар такође мора бити тачан до 1°C, мање или више. Ово значи кад термометар показује да храна има температуру од 5°C, стварна температура хране мора бити између 4°C и 6°C.

Ја већ имам термометар. Да ли ће он задовољити захтеве?

Ако већ имате термометар са сондом, он може бити одговарајући, под условом да може мерити у распону од најмање 1°C. Тачност термометра мора бити показана у документима који иду са термометром. Ако немате никакве документе, мораћете да позовете компанију која је продала термометар и распитате се о његовој тачности.

Уређаји који се користе за чување и излагање хране, као што су хладњаче, Bain-Marie уређаји, и уређаји за излагање сендвича могу имати термометар причвршћен за сам уређај. Овај термометар мери радну температуру уређаја. Мада су ови термометри корисни, они не мере стварну температуру хране, и опет ће бити потребно да купите посебан термометар са сондом да бисте порверили стварну температуру хране.

Нека прехранбена предузећа користе термометре на инфрацрвене зраке (изгледају слично као полицијски пиштољи за утврђивање брзине). Ови термометри се не умећу у храну, већ се могу на њу управити да би јој измерили температуру. Они могу бити врло корисни за брзе провере температуре хране, али нису довољно тачни да би удовољили захтевима у стандардима пошто се температура на површини хране може да разликује од температуре у средини. Према томе, ако имате термометар на инфрацрвене зраке, ипак ће бити потребно да купите термометар са сондом који је тачан до 1°C, мање или више, или купите термометар на инфрацрвене зраке са додатом сондом.

Где да купим термометар и колико кошта?

Компаније које праве електронске уређаје за тестирање или уређаје за припремање хране продају и термометре. Неке од ових компанија су наведене у листи под „Thermometres” или „Catering suppliers” у Жутом телефонском именику (Yellow Pages) за важније главне градове. Ове компаније такође продају своје уређаје на привредним изложбама и вашарима и оглашавају се у магацинима о угоститељским услугама (catering). Термометар са сондом који је тачан у распону од 1°C може да се купи обично за \$40-50. Ако не можете да пронађете снабдевача термометрима за храну у свом подручју, ступите ради савета у везу са локалном општином или здравственом управом државе или територије.

Како да користим термометар да измерим температуру хране?

Кад користите свој термометар, можете видети да су корисни следећи савети:

- осигурајте да буде термометар чист и сув;
- ставите сонду у храну и сачекајте док се показивач температуре не умири пре него што прочитате температуру;
- измерите разне делове хране јер температура не мора да буде свуда иста. На пример, ако је храна хлађена у фрижидеру, горња површина хране може да буде хладнија него унутрашњост хране;
- очистите и стерилишите термометар после мерења температуре једне хране а пре мерења температуре неке друге хране;
- ако користите термометар да измерите температуру топле и хладне хране, сачекајте између ових мерења да се термометар врати на собну температуру;
- у фрижидеру или уређају за излагање мерите температуру свих разних врста хране јер у фрижидеру или уређају могу постојати топлија и хладнија места; и
- температуру упаковане охлађене хране мерите стављајући термометар по дужини између два пакета - температура ће бити приближна, али пакет остаје нетакнут.

Како да чистим и стерилишем термометар?

Кад се сонда термометра умеће у храну, онда сонда мора бити очишћена и стерилисана пре него што се користи за мерење температуре друге хране. Ако сонда није очишћена и стерилисана, отровне бактерије са једне хране могу се пренети на другу. Ово је посебно важно кад се термометар користи да мери температуру пресне и куване хране, на пример, пресно месо за пљескавице, а онда печена пљескавица.

Сонда термометра се може очистити и стерилисати користећи следеће кораке:

- оперите сонду топлом водом и детерџентом;
- стерилишите сонду на начин погодан за свој термометар (често се користе алкохолисани тампони);
- исперите средство за стерилисање ако је потребно (погледајте упутства о стерилишућем средству); и
- пустите да се сонда осуши на ваздуху или је добро осушите салветом за једнократну употребу.

Да ли је потребно да одржавам термометар?

Биће потребно да термометар одржавате у добром радном стању. Ово значи да морате заменити батерије ако су истрошене и поправити или заменити термометар ако се поквари.

Такође ће бити потребно да одржавате тачност термометра. Ово значи осигурати да се термометар калибрише (баждари) исправно и редовно. Ово бисте могли да урадите поступајући по упутствима која иду са термометром или тражећи савет од предузећа где сте купили термометар: кад је потребно да се термометар калибрише, како ово треба да се учини и ко то треба да уради.

Потребно више обавештења?

Примерци стандарда, упутства за њих и друге листе са подацима и потпорни материјал могу се наћи на ANZFA Интернет мрежи (www.anzfa.gov.au).

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 центара.

Појединости за ступање у везу са министарствима здравља државе или територије и локалних општина налазе се у посебној листи података *Стандарди за прехранбену заштиту - Извори за обавештења и савет (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