



Unakrsno zagađivanje hrane

Sirova hrana sadrži bakterije, među kojima su i bakterije koje izazivaju trovanje hranom. Ako hrana koja je skuhanu ili spremna za jelo dođe u dodir sa sirovom hranom, bakterije mogu preći na kuhanu hranu. To se naziva *unakrsno zagađivanje*.

Iz tog razloga jako je važno držati sirovu hranu odvojeno od kuhane hrane i hrane koja je spremna za jelo. Ako se odlažu dvije vrste hrane u isti hladnjak, sirova hrana se uvijek treba staviti ispod hrane spremne za jelo i kuhane hrane, tako da sirova hrana ne može kapati na kuhanu hranu.

Kako treba izložiti hranu

Šank

Hrana koja je izložena na šanku mora se zamotati ili pokriti kako bi se zaštitila od zagađenja.

Hlađene vitrine za izlaganje hrane

Hrana u hlađenim vitrinama mora biti na temperaturi ispod 5°C. Ako prodajete smrznutu hranu, ona mora biti smrznuta na temperaturi ispod -15°C dok se ne proda. Ostavite dovoljno prostora kako bi zrak mogao strujati oko hrane.

Banja-marije i drugi načini održavanja topline hrane

Banja-marije su posude koje služe za održavanje topline hrane (60°C ili više), ali ne za zagrijavanje hrane. Ako se koriste za zagrijavanje hrane, hrana će biti predugo u zoni opasne temperature.

Hrana se treba podgrijati tako da se postigne temperatura od 70°C u središnjem dijelu hrane prije nego li se stavi u banja-mariju. Hrana se ne bi smjela držati u banja-mariji duže od jedan sat.

- Zagrijte banja-mariju prije uporabe.
- Uključite je na najvišu temperaturu.
- Koristite čisti toplomjer kako biste provjerili temperaturu hrane.
- Pazite da temperatura ne padne ispod 60°C.

Hrana se ne smije ostavljati iznad razine posuda za zagrijavanje jer neće zadržati potrebnu toplinu.

Ceduljice i naljepnice

Ceduljice mogu imati bakterije na sebi. Kad se radi o kuhanoj hrani i hrani pripremljenoj za jelo stavite ceduljice i naljepnice na tačne, a ne na hranu.

Želite li više saznati o tome?

Ima i drugih brošura na tu temu koje je izdao Department of Human Services (Ministarstvo društvenih usluga), među kojima su:

- *Osobna higijena ljudi koji rade s hranom*
- *Higijenski način pripremanja i rukovanja hranom*
- *Trovanje hranom - i kako to spriječiti*

Iscrpniji podaci se mogu naći u priručnim uputama koji je objavio Food Safety Victoria. Možete ih dobiti u mjesnoj Općini ili od Food Safety Victoria. Odjel za zdravstvo u mjesnoj Općini vas može uputiti kakvi tečajevi postoje za osobe koje rukuju hranom.

Food Safety Victoria Hotline 1300 364 352

www.foodsafety.vic.gov.au

Food Safety Victoria je program Odjela javnog zdravstva Ministarstva društvenih usluga i odgovoran je za promicanje i praćenje sigurnog načina rada s hranom u svim viktorijskim poslovnim djelatnostima koje posluju s hranom.

Published by Food Safety Victoria, Public Health Division, Victorian Government Department of Human Services, April 2001.



Siguran način ostavljanja i izlaganja hrane



Kako izložiti hranu

Trovanje hranom je ozbiljan zdravstveni problem. Ako se hrana pravilno ne drži i izloži, bakterije se mogu namnožiti do opasnih razina.

Ako se to dogodi, može doći do trovanja hranom. Svaka osoba čiji posao uključuje rukovanje hranom dužna je spriječiti trovanje hranom.

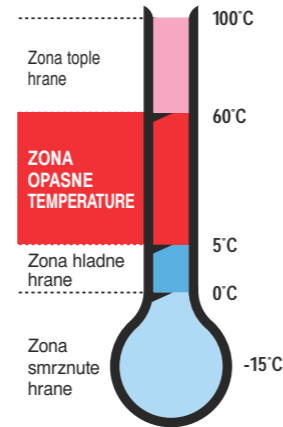
Ako držite, rukujete i izložite hranu na siguran način, vi:

- štitite druge da ne obole
- štitite svoj posao
- štitite svoju reputaciju u prehrambenoj industriji
- štitite svoju poslovnu djelatnost.

Jedan slučaj trovanja hranom može zatvoriti vrata vašoj poslovnoj djelatnosti

Kako spriječiti trovanje hranom

Postoje načini kako držati i izložiti hranu kojim se smanjuje rizik od trovanja hranom.



Temperatura

Bakterije se brzo razmnožavaju kad je temperatura između 5°C i 60°C. To se zove zona opasne temperature.

Vodite računa da hrana bude što kraće u zoni opasne temperature.

Držanjem hrane na sigurnoj temperaturi ne smanjuje se samo rizik od oboljevanja, nego se smanjuje također i mogućnost kvarenja hrane i omogućuje da takva hrana duže traje.

Jako osjetljiva hrana

Neke vrste hrane nazivaju se jako osjetljivom hranom jer je veća mogućnost da će se na takvoj hrani razviti bakterije. U jako osjetljivu hranu spadaju:

- meso
- perad
- mliječni proizvodi
- jaja
- mesne preradevine
- ribe i druga morska hrana

Jako osjetljivu hranu držite uvijek na temperaturi ispod 5°C ili iznad 60°C.

Pakirana hrana koja je osušena, u prahu, konzervirana ili u teglama obično ne spada u vrlo osjetljivu hranu dok se ne otvori. Međutim, kad se otvori, ta hrana može postati vrlo osjetljiva hrana i, kad se ostavlja, treba dobro paziti.

Vrijeme

Bakterije se mogu strašno brzo namnožiti. Od jedne bakterije može nastati više od dva milijuna bakterija za samo sedam sati. Uvijek trebate pripremati hranu od što svježijih sastojaka i poslužiti što prije nakon pripreme.

Vrijeme	Broj bakterija
12:00	1
12:20	2
12:40	4
3:00	512
5:00	32,768
7:00	2,097,152

Ostavljanje hrane

Hrana se mora ostavljati u prostore namijenjene za držanje hrane, kao što su hladnjaci, sobe hladnjaci, smočnice i ostave za hranu. Nikad ne smijete ostavljati hranu na podu ili na paletama jer mogu doći štakori, miševi ili insekti.

Sobe hladnjaci, hladnjaci i zamrzivači moraju imati termometre i temperaturu treba redovito provjeravati.

Nikad ne koristite prostor namijenjen za držanje hrane za odlaganje:

- kemikalija i opreme koja se koristi za čišćenje
- odjeće
- osobnih stvari

Pobrinite se da hrana ne stoji predugo, koristeći uvijek najprije stare zalihe. To se naziva obrtanje zaliha.

Posude za ostavljanje hrane

Ako koristite posude za ostavljanje hrane, pobrinite se da nemaju rupe, nisu prljave ili zardale. Provjerite nisu li se te posude koristile ranije za držanje nekih drugih stvari osim hrane, operite ih i očistite prije uporabe. Ako te posude nisu u dobrom stanju, uzmite neke druge.

Pokrijte hranu poklopcima koji dobro naliježu, aluminijskom ili plastičnom folijom kako se hrana ne bi osušila i kako bi bila zaštićena od prašine i insekata.

Nemojte ponovno koristiti posude predviđene za jednokratnu upotrebu.

Konzervirana hrana

Kad otvorite konzervu s hranom, ostatak te hrane prebacite u čistu, zatvorenu posudu - ne ostavljate hranu u konzervi.