



Пренето загађивање

Пресна храна садржи бактерије, укључујући и оне које могу проузроковати тровање храном. Ако кувана или раније припремљена храна дође у додир са пресном храном, онда бактерије могу да загаде и кувану храну. Ово се зове *пренето загађивање* (cross-contamination).

Због овог разлога врло је важно да се пресна храна чува одвојено од куване или хране припремљене унапред. Ако се ове две врсте хране чувају у истом фрижидеру, пресна храна треба увек да се чува испод унапред припремљене или куване хране. Ово значи да пресна храна не може да се цеди на кувану храну.

Излагање хране

Столови

Храна која је изложена на столовима (тезгама) треба да буде или умотана или покривена да би се заштитила од загађивања.

Застакљени изложбени фрижидери

Храна која се излаже расхлађена мора се држати на 5°C или ниже. Ако продајете замрзнуту храну, она се мора држати замрзнута на -15°C све док се не прода. Оставите довољно простора за циркулацију ваздуха око хране.

Vain-Maries и други држачи за топлу храну

Vain-Maries су конструисани да топлу храну држе врућом (60°C или више), а не за загревање хране. Ако их користите за загревање, храна ће бити сувише дуго у зони опасне температуре.

Храна треба да се загрева тако да јој унутрашња температура буде на 70°C пре него што се стави у уређај Vain-Marie. Храна не треба да се чува у Vain-Marie дуже од једног сата.

- Загрејте свој Vain-Marie пре употребе.
- Поставите га на највишу температуру.
- користите чист термометар да бисте проверили температуру хране.
- Осигурајте да температура не падне испод 60°C.

Храна не сме да се смешта изнад висине посуда јер неће остати довољно топла.

Натписи и етикете

Бактерије могу преносити и натписи. За кувану или унапред припремљену храну користите натписе или етикете на посудама, а не на самој храни.

Да сазнате више

Постоје друге брошурице о овој теми које се могу набавити од Министарства за услуге грађанима (Department of Human Services), које обухватају:

- *Лична хигијена за људе који раде с храном*
- *Хигијенско припремање и руковање храном*
- *Тровање храном - и како га спречити*

За информације са више појединости постоје упутства која је објавила Прехрамбена заштита Викторије (Food Safety Victoria). Ова упутства можете добити од своје локалне општине или Прехрамбене заштите Викторије. Здравствено одељење у вашој локалној општини може вас такође обавестити о курсевима тренинга за руковаоце храном.

Food Safety Victoria Hotline 1300 364 352

www.foodsafety.vic.gov.au

Прехрамбена заштита Викторије је програм у Одсеку јавног здравља Министарства за услуге грађанима (Public Health Division of the Department of Human Services) и одговорна је за унапређење и праћење безбедног рада са храном у свим прехрамбеним предузећима у Викторији.

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



Безбедно чување и излагање хране



Излагање

Тровање храном је озбиљан здравствени проблем. Ако се храна не чува и не излаже правилно, бактерије се могу размножити до опасног нивоа.

Ако се ово догоди, резултат може бити тровање храном. Свако лице чији посао обухвата руковање храном има велику одговорност да спречи тровање храном.

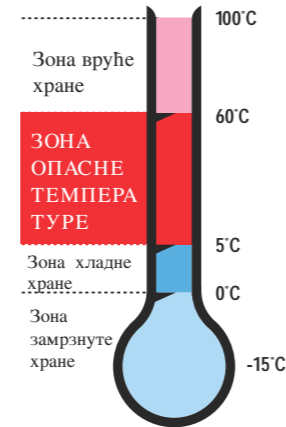
Безбедним чувањем, руковањем и излагањем хране:

- чувате друге људе да се не разболе;
- чувате свој посао;
- чувате своју репутацију у прехранбеној индустрији;
- чувате своје предузеће.

Један случај тровања храном може затворити предузеће

Како спречити тровање храном

Постоје начини чувања и излагања хране који смањују ризик тровања храном.



Температура

Бактерије се размножавају брзо кад је температура између 5°C и 60°C. Ово се зове *зона опасне температуре*.

Проверите да храна буде у зони опасне температуре што краће време.

Држање хране на сигурној температури не само да смањује ризик изазивања болести; она такође смањује кварење хране и продужава рок чувања хране.

Високо ризична храна

Одређене врсте хране се зову *високо ризична храна* јер је вероватније да се у њој размножавају бактерије. Високо ризична храна укључује:

- месо;
- живинско месо;
- млечне производе;
- јаја;
- кобасичарске производе;
- морску храну.

Високо ризичну храну увек држите испод 5°C или изнад 60°C.

Пакована храна која је сува, у праху, конзервисана или у теглама обично није високо ризична храна док се не отвори. Међутим, једном кад се отвори, она може постати високо ризична храна и треба да се чува безбедно.

Време

Бактерије се могу размножавати страховито брзо. Једна бактерија може да се размножи у више од два милиона бактерија за само седам сати. Храну треба увек да припремате од најсвежијих могућих састојака и служите је што пре после припремања.

Време	Број бактерија
12:00	1
12:20	2
12:40	4
3:00	512
5:00	32,768
7:00	2,097,152

Чување хране

Храна се мора чувати на местима посебно грађеним за чување хране, као што су фрижидери, хладњаче, оставе и просторије за чување хране. Не треба да чувате храну на поду или палетама јер је могу напасти пацови, мишеви и инсекти.

Хладњаче, фрижидери и замрзивачи морају имати прописан термометар и температура треба да се проверава редовно.

Никад немојте користити просторије за чување хране да у њима држите:

- хемикалије и прибор за чишћење;
- одећу;
- личне ствари.

Осигурајте да храна не остане на чувању сувише дуго тако што ћете користити најпре старије залихе. Ово се зове *кружна замена залиха*.

Посуде за храну

Ако користите посуде за чување хране, проверите да немају рупе, да нису прљаве или зарђале. Проверите да нису коришћене за чување других ствари осим хране, и онда их оперите и дезинфикујте пре употребе. Ако ваше посуде више нису у добром стању, замените их.

Покријте храну поклопцем који чврсто приања, фолијом или пластиком за храну тако да се храна не исуши и да се заштити од прашине и инсеката.

Немојте поново употребљавати посуде које су намењене само за једнократну употребу.

Конзервисана храна

Једном кад сте отворили конзерву са храном, ставите сав остатак хране у чисту, херметички затворену посуду - немојте је чувати у тој конзерви.