

Хлађење хране која је потенцијално опасна по здравље

Фактор који често доприноси тровању храном у фирмама које се баве припремом и/или прерадом прехранбених производа је неправилна контрола температуре хране. То се дешава када се храна предуго држи на температури на којој могу да се размножавају штетне бактерије које изазивају тровање храном. Време које је потребно за хлађење (или подгревање) хране се некада не поштује у фирмама које припремају и/или прерађују прехранбене производе и тада се јављају проблеми.

Важно је да фирме које припремају и/или прерађују прехранбене производе воде рачуна о томе да кувана храна која је потенцијално опасна по здравље буде охлађена у складу са стандардом 3.2.2, клаузула 7(3) Закона о стандардима за фирме које припремају и/или прерађују прехранбене производе (Food Standards Code) (Кодекс).

Стандард 3.2.2, клаузула 7(3), Кодекс о стандардима хране

Када приступа хлађењу куване хране која је потенцијално опасна по здравље, фирма која рукује храном мора да охлади храну:

- у року од два сата – са 60°C на 21°C, и
- у року следећа четири сата – са 21°C на 5°C,

осим ако фирма може да докаже да процес хлађења који примењује не делује неповољно на микробиолошку безбедност хране.

Исправан процес хлађења

Хлађење хране која је потенцијално опасна по здравље мора да се одвија што брже, да би се спречило размножавање патогених бактерија до нивоа који нису безбедни. Што краће храна која је потенцијално опасна по здравље остане на температури између 5°C и 60°C током процеса хлађења, то је мања вероватноћа да ће доћи до размножавања патогена у храни.

Могуће је да у куваној храни буду присутни патогени који се размножавају из спора које се нису уништиле током кувања. Кување може да активира споре и да оне постану вегетативне (живе) ћелије које се размножавају.

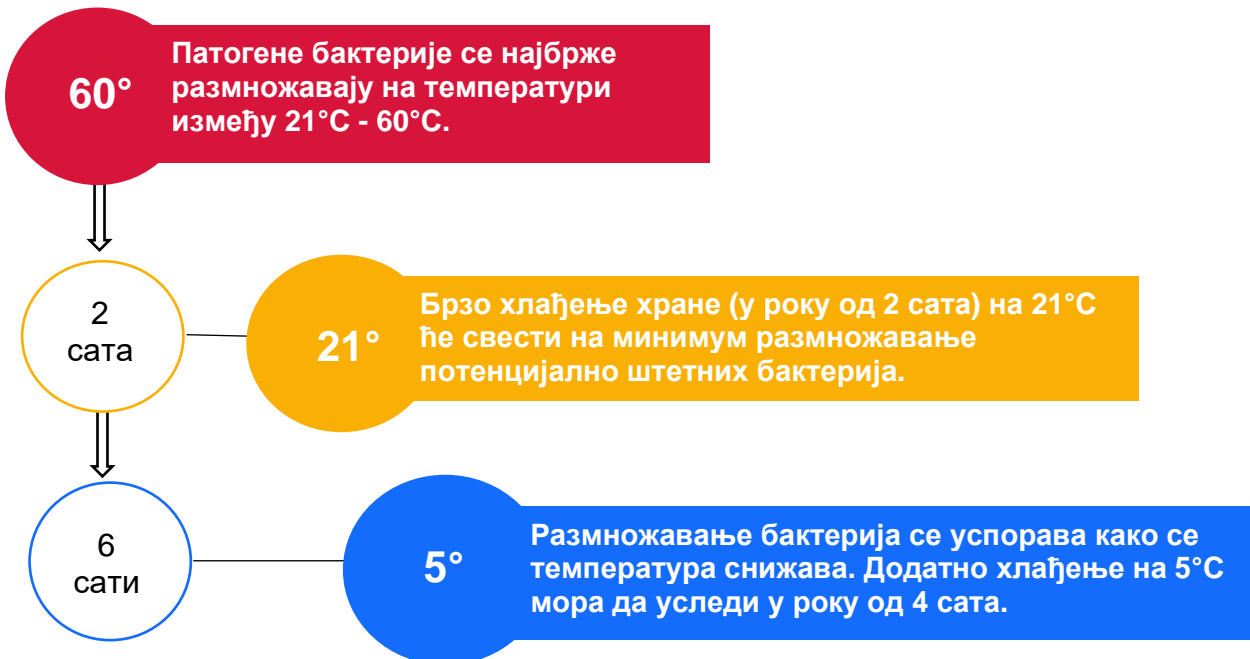
Ако се храна која је потенцијално опасна по здравље сувише споро хлади, на пример на собној температури или у великим количинама у хладњачи, вегетативне ћелије могу да се размноже до нивоа који је опасан по здравље. Подгревање хране можда неће смањити број бактерија и можда неће уништити токсине које су произвеле бактерије.

Фактори који утичу на хлађење

Процедура која се примењује за хлађење хране која је потенцијално опасна по здравље ће зависити од:

- Величине или количине хране која треба да се охлади – веће количине ће се хладити спорије него мање количине, а хлађење ће бити брже на површини хране, док ће према средини бити спорије. Велике количине хране се можда неће довољно охладити током прописаног времена и на прописану температуру, па је зато важно храну поделити у мање порције.
- Густине хране (тј. колико је храна чврста/ течна) – што је храна гушћа, то ће се спорије хладити.
- Капацитета опреме за хлађење – хладњаче са дувањем (blast chillers) ће много брже охладити храну него фрижидери, а претрпавање фрижидера или велике количине вруће хране у фрижидеру ће смањити његов свеопшти капацитет за хлађење.

Процес хлађења



Пажња: Укупно време хлађења од 6 сати се односи само на кувану храну која је потенцијално опасна по здравље након што се охладила на 60°C после кувања.

Време хлађења може да се скрати на следеће начине:

- кување и хлађење мањих количина хране или распоређивање хране у веће плитке посуде у којима ће се хладити (на пример, дубине 5 сантиметара)
- коришћење опреме за брзо хлађење (на пример, хладњаче са дувањем)
- често мешање течне хране (мора се пазити да прибор за мешање буде чист и дезинфициран)

- коришћење воде или воде са ледом
- циркулација хладног ваздуха око посуде са храном која треба да се охлади – храна која је потенцијално опасна по здравље треба да се хлади на полицама, а не на поду хладњаче
- додавање леда као састојка.

Надзор над процесом хлађења

Важно је да се температура хране контролише током хлађења, да бисмо се уверили да је процедура коју користимо ефикасна. Температура хране треба да се мери чистим, дезинфикованим термометром у оном делу хране коме треба највише времена да се охлади, а то је обично у средини. Није лоше записати температуру и време које је било потребно да се храна охлади на ту температуру, да бисмо се уверили да процес хлађења испуњава прописане безбедносне услове за прехрамбене производе.

Алтернативни процеси хлађења

За хлађење већих комада куваног/печеног меса или других производа који треба да се охладе, може да буде потребно више времена. Веће количине хране се неће охладити на мање од 5°C у року од прописаног периода од 6 сати ако се маса и количина хране не смање. Ако то није могуће, фирме треба да докажу да примењују алтернативни процес хлађења који не утиче неповољно на микробиолошку безбедност хране.

Примери хлађења хране на безбедан начин

Пример бр. 1 – Пиринач

Ресторани обично скувају по 12 шоља пиринча (капацитет апарата за кување пиринча) на дан и хладе га у посуду у хладњачи преко ноћи за употребу следећег дана. Међутим, када се током хлађења провери температура у средини куваног пиринча, открива се да се пиринач не охлади на 21°C у прва 2 сата, нити на 5°C током наредна 4 сата, као што је прописано.

Фирма мора да пронађе бржи начин за хлађење да би пиринач био безбедан за конзумирање. Доноси одлуку да скувани пиринач подели у два дела, на две плитке тацне за хлађење, тако да пиринач може исправно и потпуно да се охлади у року од прописаних 6 сати. Фирма документује овај процес у својим радним процедурама и доследно примењује ову методу хлађења пиринча.

Пример бр. 2 – Сос (Gravy)

Фирма ујутро припрема велику количину соса коју ће користити касније тога дана. Шерпа са сосом се ставља у ледену купку и сос се редовно меша. Током наредна два сата се више пута проверава температура да би се уверили да се хлађење одвија у прописаном временском року.

Више информација

- Посетите вебсајт Инспекције за безбедност хране (Food Authority) на www.foodauthority.nsw.gov.au

- Смернице: Храна која је потенцијално опасна по здравље (Potentially Hazardous Food)
 - Пошаљите имејл дежурној служби за помоћ - Helpline - на food.contact@dpi.nsw.gov.au
 - Назовите дежурну службу за помоћ - Helpline - на 1300 552 406
 - Погледајте публикацију организације Safe Food Australia – Водич за стандарде о безбедности хране (A guide to the Food Safety Standards) на вебсајту FSANZ-а, на www.foodstandards.gov.au
-

© Држава Нови Јужни Велс преко Регионалног Новог Јужног Велса, 2023. Информације које се налазе у овој публикацији се заснивају на знању и разумевању прописа у време издавања, маја 2023. Међутим, подсећамо кориснике да због напредовања знања треба да провере да ли су информације на које се ослањају ажуриране и да надлежног службеника Регионалног Новог Јужног Велса или независног саветника питају да ли су то најновије информације.