

Metode Hlađenja Upute

Zakon o Hrani zahtijeva da se sva kuhana hrana, koja nije pripremljena za neposrednu upotrebu, treba što je moguće prije ohladiti radi eliminisanja mogućnosti razvoja bakterija. Postoje dva metoda hlađenja potencijalno rizične hrane: metod dvije faze (poželjniji) i metod jedne faze.

- **Metod dvije faze** smanjuje unutrašnju temperaturu zgotovljene hrane u dva koraka. Prvi korak je smanjenje temperature sa 60°C (140°F) na 21°C (70°F) za vrijeme perioda pripreme od dva sata i sa 21°C (70°F) na 5°C (41°F) ili niže, za vrijeme dodatnog perioda od četiri sata. Ukupno vrijeme hlađenja nikada ne treba premašiti šest sati.
- **Metod jedne faze** je kreiran da smanji unutrašnju temperaturu zgotovljene hrane sa 60°C (140°F) na 5°C (41°F) ili manje, za vrijeme pripreme od 4 sata. Ovaj metod bi trebao biti korišten samo ako je hrana pripremljena od sastojaka sa sobnom temperaturom, kao što su prerađena hrana i tuna u konzervi.

Pri odlučivanju kako najbolje ohladiti potencijalno rizičnu hranu, imajte na umu slijedeće faktore:

- Veličina ili količina hrane koja se hladi;
- Gustina hrane – čorba je manje gusta od kaserole; i
- Posuda u koju je hrana stavljena – plitke posude hlade hranu brže od dubokih posuda.

Da bi se olakšalo brzo hlađenje zgotovljene hrane, Zakon o Hrani peporučuje slijedeće metode:

- Stavljanje hrane koju treba ohladiti u plitke posude;
- Razdvajanje hrane koju treba ohladiti u manje ili tanje porcije;
- Upotreba opreme za brzo hlađenje, kao što je "blast chillers";
- Miješanje hrane koju treba ohladiti u posudi smještenoj u kupki sa ledom;
- Upotreba posuda koje olakšavaju prijenos toplote;
- Dodavanje leda kao sastojka u skuhanu hranu; ili
- Kombinacija gornjih metoda.

Najvažnija stvar koju treba zapamtiti o hlađenju hrane je da temperaturu zgotovljene hrane treba smanjiti na 5°C (41°F) ili manje, što je brže moguće. Međutim, vrijeme hlađenja nikada ne bi trebalo premašiti maksimalno dozvoljeno vrijeme za izabrani metod (bilo četiri sata za metod jedne faze ili šest sati za metod dvije faze). Prosto stavljanje zgotovljenog jela u frižider da se ohladi može biti nedovoljno da smanji opasnost razvoja bakterija. Pored toga, toplo ili vruće jelo stavljeno u frižider, može u stvari povećati temperaturu u frižideru i ugroziti sigurnost ostale hrane smještene u njemu. Nakon što je jelo pravilno ohlađeno, treba ga pravilno uskladištiti – pokriveno i označeno datumom kada je proizvod pripremljen. Kada pripremate hranu uz upotrebu skuhanih sastojaka, uvijek prvo koristite starije proizvode.

**Za dodatne informacije o radu u prehrambenoj branši,
kontaktirajte vaše mjesno odjeljenje za zdravstvo.**