

Temperature za držanje toplih i hladnih jela

Upute

Svu potencijalno rizičnu hranu, osim one pripremljene za neposrednu upotrebu od strane potrošača, treba održavati u stanju koje sprečava rast ili razvoj bakterija. Kod držanja hrane za posluživanje, kao na liniji za posluživanje, uvijek imajte na umu da toplu hranu održavate toplom, a hladnu hranu hladnom. Oprema za držanje tople hrane mora biti u stanju da održava hranu na temperaturi od 60°C (140°F) ili višoj, a oprema za držanje hladne hrane mora biti u stanju da održava hranu na temperaturi od 5°C (41°F) ili nižoj.

Napomene za držanje tople hrane

Kada držite toplu hranu za posluživanje, imajte na umu slijedeće napomene:

- Promiješajte hranu u redovitim intervalima, što će omogućiti jednako rasprostiranje toplote kroz svu hranu.
- Držite hranu pokrivenom, jer će pokrivka pomoći održavanje toplote i eliminisati moguće upadanje zagađivača u hranu.
- Koristite termometar za hranu da izmjerite unutrašnju temperaturu hrane svaka dva sata.
- Izbacite bilo koju toplu hranu nakon četiri sata, ako nije održavana na temperaturi od 60°C (140°F) ili višoj.

Ostale mjere predostrožnosti vezano za držanje tople hrane uključuju i to da nikada ne upotrebljavate opremu za držanje tople hrane za njeno podgrijavanje. Hranu koju treba podgrijati, prvo zagrijte na unutrašnju temperaturu od 74°C (165°F), a zatim je prenesite u opremu za održavanje toplote. Također, nikada ne miješajte svježe pripremljenu hranu sa hranom koja se drži za posluživanje, jer takva praksa može rezultirati zagađivanjem hrane.

Napomene za držanje hladne hrane

Kada držite hladnu hranu za posluživanje, slijedeće upute mogu pomoći u sprečavanju bolesti koje se odnose na hranu:

- Zaštitite svu hranu od mogućeg zagađenja tako što će te je pokriti ili koristite zaštitnike za hranu.
- Koristite termometar za hranu da svaka dva sata izmjerite unutrašnju temperaturu hrane, te poduzmite korekturne radnje kada god se temperatura hladnih jela digne iznad 5°C (41°F).
- Nikada ne stavljajte jela direktno na led. Sva jela, sa određenim izuzetcima, bi trebala biti stavljena u posude ili tanjire prilikom izlaganja. Led koji se koristi u izložbenoj vitrini bi trebao biti suhi led, a sve posude i tanjire treba sterilisati nakon svake upotrebe.

Kada god se susretete sa upitnim situacijama vezano za toplu i hladnu hranu, uvijek ih riješite u korist sigurnosti hrane. Bolje je izbaciti potencijalno rizičnu hranu, nego rizikovati zdravlje i sigurnost vaših potrošača. Jedan od načina da se izbjegne prekomjerno izbacivanje hrane je pripremanje i kuhanje samo one količine hrane koju će te koristiti u kratkom vremenskom periodu.

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