

Θερμοκρασίες Θερμής και Ψυχρής Διατήρησης Ενημερωτικό Φυλλάδιο

Όλες οι πιθανώς επικίνδυνες τροφές, εκτός από αυτές που ετοιμάζονται για άμεση κατανάλωση από τον πελάτη, πρέπει να διατηρούνται με τέτοιον τρόπο ώστε να εμποδίζεται η ανάπτυξη βακτηριδίων. Όταν διατηρούμε φαγητά για σερβίρισμα, όπως για παράδειγμα σε έναν μπουφέ, πρέπει πάντα να θυμόμαστε να διατηρούμε τα ζεστά φαγητά ζεστά και τα κρύα φαγητά κρύα. Ο εξοπλισμός θερμής διατήρησης πρέπει να είναι σε θέση να διατηρεί τα φαγητά σε θερμοκρασία 60°C (140°F) ή και υψηλότερη, και ο εξοπλισμός διατήρησης ψύξης πρέπει να είναι σε θέση να διατηρεί τα φαγητά σε θερμοκρασία 5°C (41°F) ή χαμηλότερη.

Οδηγίες για θερμή διατήρηση

Όταν θέλετε να διατηρήσετε τα φαγητά ζεστά για το σερβίρισμα, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- Ανακατεύετε το φαγητό σε τακτά χρονικά διαστήματα, ώστε η θερμότητα του φαγητού να κατανέμεται ομοιόμορφα.
- Διατηρείτε το φαγητό καλυμμένο ώστε να διατηρείται η θερμότητα και να περιορίζεται η μόλυνση του φαγητού από πιθανούς παράγοντες μόλυνσης.
- Χρησιμοποιείτε θερμόμετρο τροφίμων για να μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κάθε δύο ώρες.
- Πετάξτε τα ζεστά φαγητά μετά από τέσσερις ώρες, εάν αυτά δεν έχουν διατηρηθεί σε θερμοκρασία 60°C (140°F) ή υψηλότερη.

Μία άλλη προφύλαξη ασφαλείας σχετικά με τη θερμή διατήρηση του φαγητού είναι να μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον εξοπλισμό θερμής διατήρησης για να ξαναζεσταίνετε φαγητά. Τα φαγητά που πρέπει να ξαναζεσταθούν πρέπει πρώτα να φτάσουν τη θερμοκρασία των 74°C (165°F) και μετά να μεταφερθούν σε εξοπλισμό θερμής διατήρησης. Επίσης, μην αναμιγνύετε ποτέ φαγητά που μόλις έχετε ετοιμάσει με φαγητά που διατηρούνται για σερβίρισμα, καθώς κάτι τέτοιο ενδέχεται να μολύνει τα φαγητά.

Οδηγίες ψυχρής διατήρησης

Αν θέλετε να διατηρήσετε τα φαγητά κρύα για σερβίρισμα, οι παρακάτω οδηγίες θα σας βοηθήσουν να προλάβετε μολύνσεις από τα φαγητά:

- Προστατεύετε όλα τα φαγητά από πιθανή μόλυνση καλύπτοντάς τα ή χρησιμοποιώντας προστατευτικά καλύμματα για τρόφιμα.
- Χρησιμοποιείτε θερμόμετρο τροφίμων για να μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία των φαγητών κάθε δύο ώρες, και ενεργείτε κατάλληλα κάθε φορά που η θερμοκρασία κρύου φαγητού ξεπερνά τους 5°C (41°F).
- Μην αφήνετε ποτέ φαγητά σε απευθείας επαφή με πάγο. Όλα τα φαγητά, με κάποιες εξαιρέσεις, πρέπει να τοποθετούνται σε σκεύη ή πιάτα όταν εκτίθενται. Ο πάγος που χρησιμοποιείται σε προθήκη πρέπει να αυτοστραγγίζεται και όλα τα σκεύη και τα πιάτα πρέπει να απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση.

Όποτε αμφιβάλετε για τη σωστή χρήση πρακτικών θερμής και ψυχρής διατήρησης, πρέπει πάντα να αποφασίζετε υπέρ της ασφάλειας των τροφίμων. Είναι προτιμότερο να πετάτε πιθανώς επικίνδυνες τροφές παρά να θέτετε σε κίνδυνο την υγεία ή την ασφάλεια των πελατών σας. Ένας τρόπος για να μην πετάτε πάρα πολλά φαγητά, είναι να ετοιμάζετε και να μαγειρεύετε τόση ποσότητα φαγητού όση θα καταναλωθεί σε μικρό χρονικό διάστημα.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργία χώρων που προσφέρουν φαγητό, επικοινωνήστε με την τοπική υπηρεσία υγιεινής.