

Высокие и низкие температуры хранения Информационный бюллетень

Все потенциально опасные продукты, кроме тех, которые приготовлены для немедленного потребления клиентами, необходимо хранить таким образом, чтобы предотвратить рост и развитие бактерий. Когда блюда готовы к подаче, например находятся на буфетной стойке, всегда необходимо помнить, что для горячих блюд должна поддерживаться высокая температура, а для холодных - низкая. Оборудование для поддержания высокой температуры должно обеспечивать температуру блюд 60°C (140°F) и выше, а оборудование для поддержания низкой температуры - не выше 5°C (41°F).

Правила поддержания высокой температуры

Во время хранения горячих блюд перед подачей, соблюдайте следующие правила:

- Регулярно перемешивайте блюда, так как это поможет поддерживать равномерный прогрев всей массы продукта.
- Держите блюда закрытыми, так как это поможет удерживать тепло и предотвратит попадание посторонних загрязняющих веществ в пищу.
- Используйте пищевой термометр для измерения внутренней температуры блюд через каждые два часа.
- Не используйте горячие блюда, если для них в течение более четырех часов не поддерживалась температура 60°C (140°F) или выше.

К другим мерам предосторожности в отношении блюд, требующих поддержания высокой температуры, относится запрещение использования оборудования для поддержания высокой температуры для их повторного подогрева. Блюда, требующие повторного подогрева, сначала необходимо подогреть до внутренней температуры 74°C (165°F), а затем поместить их на оборудование для поддержания высокой температуры. Нельзя также смешивать свежеприготовленную пищу с той, которая уже хранилась некоторое время для подачи, так как это может привести к порче продуктов.

Правила поддержания низкой температуры

Во время хранения холодных блюд перед подачей, следующие правила помогут предотвратить заболевания, связанные с потреблением этих блюд:

- Закрывайте все блюда крышками или защитными колпаками, чтобы предотвратить их загрязнение.
- Используйте пищевой термометр для измерения внутренней температуры блюд через каждые два часа и предпринимайте соответствующие меры, если температура холодного блюда поднимается выше 5°C (41°F).
- Никогда не храните пищевые продукты непосредственно на льду. Все пищевые продукты, за некоторым исключением, для демонстрации должны помещаться в специальную посуду или на тарелки. Для льда, используемого с целью демонстрации блюд, необходимо обеспечить систему слива талой воды, а вся посуда и тарелки должны подвергаться санитарной обработке после каждого использования.

При возникновении любых вопросов, касающихся поддержания высокой или низкой температуры, всегда выбирайте решения, обеспечивающие сохранность продуктов. Лучше избавиться от потенциально опасных продуктов, чем рисковать здоровьем и безопасностью потребителей. Одним из способов исключения потери продуктов из-за необходимости их уничтожения является приготовление такого количества пищи, которое будет потреблено в течение короткого промежутка времени.

Для получения дополнительной информации о работе предприятий питания обратитесь в местный отдел здравоохранения.