

Letak sa činjenicama o metodama hlađenja

Kodeks za hranu zahtjeva da se sva skuhanu hrana koja nije pripremljena za posluživanje odmah ohladi što je brže moguće da bi se eliminisala mogućnost razvoja bakterija. Postoje dvije metode hlađenja potencijalno rizične hrane: metoda od dvije faze (preferirana) i metoda od jedne faze.

- **Metoda od dvije faze** reducira unutarnju temperaturu skuhanu hrane u dva koraka. Prvi korak reducira temperaturu sa 135°F na 70°F unutar dva sata od pripreme **te** sa 70°F na 41°F ili niže unutar dodatnog četverosatnog perioda. Sveukupno vrijeme hlađenja nikada ne treba da bude duže od šest sati.
- **Metoda od jedne faze** ima za cilj da reducira unutarnju temperaturu skuhanu hrane sa 135°F na 41°F ili niže unutar četiri sata od pripreme. Ova metoda **treba da se koristi samo** ako je hrana pripremljena od sastojaka na sobnoj temperaturi, kao što je slučaj sa rekonstituisanom hranom ili tunom iz konzerve.

Kod odabira najboljeg načina za hlađenje potencijalno rizične hrane, treba držati na umu ove faktore:

- Veličinu ili količinu hrane koju treba ohladiti;
- Gustoću hrane – supa je manje gusta od složenca ('casserole'); i
- Posudu u kojoj se hrana drži – hrana se brže hladi u plitkim nego u dubokim posudama.

Kodeks za hranu preporuča ove metode za pospješivanje brzog hlađenja skuhanu hrane:

- Stavljanje hrane na hlađenje u plitke posude;
- Odvajanje hrane za hlađenje u manje ili tanje porcije;
- Korištenje strojeva za brzo hlađenje, kao što su strojevi koji hlade jakim mlazom hladnog zraka ('blast chillers');
- Miješanje hrane koju treba ohladiti u posudi stavljenoj u ledenu kupku;
- Korištenje posuda koje pospješuju transfer topline;
- Dodavanje leda kao sastojka skuhanu hrani; ili
- Kombinacija ovih metoda.

Najvažnije je upamtiti da svu skuhanu hranu treba ohladiti na temperaturu od 41°F ili niže što je brže moguće. Međutim, vrijeme hlađenja nikada ne treba da bude veće od maksimalnog dozvoljenog vremena za izabranu metodu hlađenja (četiri sata za metodu od jedne faze ili šest sati za metodu od dvije faze). Stavljanje skuhanu hrane na hlađenje u frižider nije uvijek dovoljno za reduciranje opasnosti od stvaranja bakterija. Osim toga, topla ili vruća hrana stavljena u frižider može da podigne temperaturu u unutrašnjosti frižidera te time smanji sigurnost ostale hrane u hladnjaku. Kad je hrana ohlađena na odgovarajući način, treba je na odgovarajući način spremi – poklopljenu i označenu datumom pripreme proizvoda. Kad pripremate hranu od već skuhanih sastojaka, uvijek prvo upotrijebite ranije pripremljene proizvode.

Za više informacija o vođenju ugostiteljske ustanove za pripremu hrane kontaktirajte lokalni Ured za zdravstvo.