

## **Letak sa činjenicama o temperaturama za čuvanje na vrućem i hladnom**

Sve potencijalno rizična hrana, osim one koju je vlasnik ugostiteljske ustanove pripremio za trenutnu konzumaciju, treba da se drži u uvjetima koji sprečavaju rast i razvoj bakterija. Kad se hrana drži na određenoj temperaturi za posluživanje, kao što je to slučaj sa švedskim stolom, uvijek treba držati na umu da vruća hrana treba da se drži na vrućem, a hladna na hladnom. Oprema za držanje hrane vrućom treba da omogućuje držanje hrane na temperaturi od 135°F ili više, a oprema za držanje na hladnom treba da omogućuje držanje hrane na temperaturi od 41°F ili niže.

### **Upute za držanje hrane vrućom**

Kada hranu držite vrućom za posluživanje, treba da slijedite ove upute:

- Hranu miješajte u redovitom intervalima, to će da doprinese ravnomjernoj raspodjeli topline po hrani.
- Hrana treba da bude pokrivena da bi se zadržala toplina i eliminisalo upadanje potencijalnih zagađivača u hranu.
- Svaka dva sata treba da provjerite unutarnju temperaturu hrane koristeći termometar za hranu.
- Sva hrana koja nije čuvana na temperaturi od 135°F ili više treba da se baci nakon četiri sata.

Druge mjere sigurnosti koje se odnose na hranu koju treba čuvati vrućom uključuju zabranu podgrijavanja hrane u opremi za čuvanje hrane vrućom. Hranu koja treba da se podgrije treba ugrijati na unutarnju temperaturu od 165°F pa tek onda prebaciti u opremu za čuvanje hrane vrućom. Svježe pripremljena hrana takođe nikada ne treba da se miješa sa hranom koja se drži na određenoj temperaturi za posluživanje, jer to može da dovede do kontaminacije hrane.

### **Upute za držanje hrane hladnom**

Kada se hrana drži hladnom za posluživanje, ove upute mogu da spriječe pojavu bolesti prouzrokovanih hranom:

- Sva hrana treba da bude zaštićena od kontaminacije tako bude poklopljena poklopcima ili štitnicima za hranu.
- Unutarnju temperaturu hrane treba svaka dva sata mjeriti termometrom za hranu; kad god hladna hrana pređe temperaturu od 41°F treba da poduzmete korektivne mjere.
- Hrana nikada ne treba da se drži direktno na ledu. Sva hrana koja se izlaže za posluživanje (uz neke iznimke), treba da se stavi u posude ili na tanjire. Led koji se koristi za izlaganje hrane treba da bude samocjediv, a sve posude i tanjiri treba da se dezinfikuju nakon svakog korištenja.

Kad god ste u dilemi kako držati hranu vrućom ili hladnom, uvijek treba da donesete odluku u korist sigurnosti hrane. Bolje je baciti potencijalno rizičnu hranu nego riskirati zdravlje i sigurnost gostiju. Jedan od načina da izbjegnute bacanje velikih količina hrane je da pripremite i skuhate samo onoliko hrane koliko ćete da potrošite u kratkom vremenu.

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