



RUKOVANJE HRANOM NA SIGURAN NAČIN

**Priprema hrane za serviranje
Čuvanje hrane**

Obuhvaćene teme:

Priprema hrane
za serviranje

Držanje/čuvanje
hrane

Priprema hrane za serviranje

Prilikom pripreme hrane za serviranje, potrebno je pridržavati se sljedećih principa kako bi se izbjegla kontaminacija hrane:

- rukovati hranom što je brže moguće
- prilikom serviranja prethodno dobro oprati ruke ili koristiti jednokratne rukavice
- koristiti čistu opremu za serviranje
- važno je da svaka porcija zadovolji zadani omjer hrane, sa što manje rukovanja hranom tokom porcioniranja
- nakon porcioniranja hranu poslužiti gostima u što kraćem roku
- izbjegavati kontakt servirane hrane sa svježim namirnicama.



Hladno serviranje 1/2

- Određena vrsta hrana mora se do konzumacije čuvati na hladnom, kako bi se održala sigurnom za konzumaciju.
- Salate, kolači i sva hrana koja se služi ohlađena može se držati mimo hladnih bife stolova maksimalno 2 sata.
- *Nakon 2 sata hrana više nije za upotrebu.*



Hladno serviranje

2/2

- Ako poslužnje hrane traje duže od 2 sata, mogu se stavljati manje količine hrane u posude koje će se potrošiti unutar tog vremena, a onda se nadopunjavati prema potrebi.
- **Nikada ne dosipajte novu količinu hrane u prethodno upotrijebljenu posudu, već novu količinu sipajte u čistu posudu**
- Pribor za serviranje postavite tako da drška ne bude u kontaktu s hranom.
- Temperatura hrane koja se služi zamrznuta, poput sladoleda i sl., tokom skladištenja *treba biti -18°C* , a tokom serviranja *ne smije biti viša od -12°C*
- Voditi računa da drška kašike za zahvatanje sladoleda bude iznad sladoleda ili pored posude sa sladoledom.



Držanje hrane u rashladnom uređaju 1/2

Hrana koja zahtjeva rashladni režim čuvanja:

- hrana na čijoj je deklaraciji označeno da se mora držati na hladnom;
- hrana koja je proizvedena, pakirana i označena kao hrana koju je nakon otvaranja pakiranja potrebno držati u rashladnom uređaju;
- hrana koja je termički obrađena, a neće se odmah poslužiti;
- hrana spremna za konzumaciju, npr. salate, deserti i slično.



Držanje hrane u rashladnom uređaju 2/2

Ako se ova vrsta hrane ne drži u odgovarajućem temperaturnim uvjetima, može doći do rasta i razmnožavanja bakterija i oboljenja kod ljudi (trovanje hranom).

Prilikom čuvanja hrane u rashladnom uređaju potrebno je:

- hranu staviti u već rashlađeni (temperatura maksimalno +8°C) rashladni uređaj,
- hranu spremnu za konzumaciju, čuvanu u rashladnom uređaju, treba potrošiti u što kraćem roku,
- hrana u rashladnim uređajima treba biti izložena kroz što kraće vremensko razdoblje (hranu je potrebno što prije utrošiti).



Kontrola temperature rashladnog uređaja i kvar rashladnog uređaja

- Kontrolu temperature rashladnog uređaja potrebno je provoditi minimalno dva puta dnevno, odnosno jednom u smjeni.
- Ako oprema za hlađenje (rashladni uređaj, rashladni pultovi i sl.) ima digitalni prikaz temperature, potrebno je s umjerenim (baždarenim) termometrom povremeno kontrolirati prikaz.



Rashladni uređaj koji je u kvaru ne smije se koristiti.

- **Ako hranu nije moguće držati na odgovarajućoj temperaturi dok je oprema u kvaru, hranu je potrebno baciti.**

Izlaganje hrane izvan rashladnog uređaja

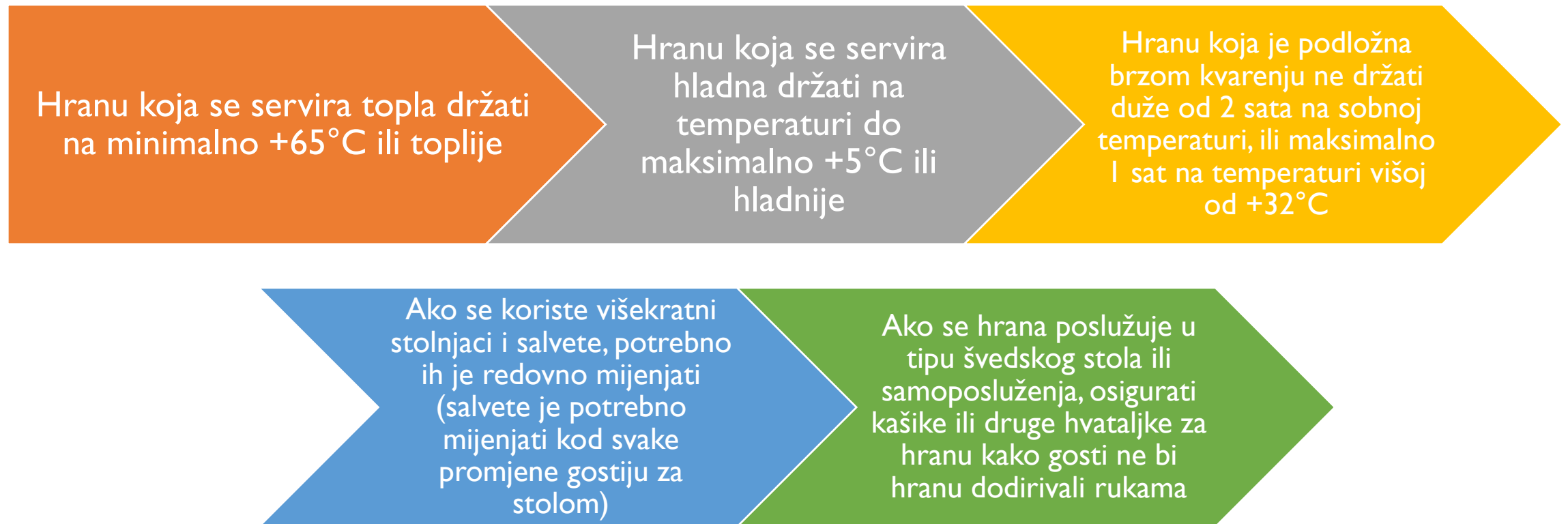
- *Ohlađena hrana mora se držati na temperaturi do 8°C (ili kako je za svaku pojedinu namirnicu propisano). Kada se takva hrana izlaže na bife stolovima, potrebno je koristiti opremu koja će omogućiti održavanje zahtijevane temperature (rashladni pultovi i sl.).*
- *Ako nema hladnog stola ili pulta, onda je hranu kod posluživanja **dozvoljeno izložiti maksimalno dva sata nakon što je izvađena iz rashladnog uređaja.***
- *Hrana već izložena na stolovima ne smije se nadopunjavati na istom pladnju ili posudi s novom hranom kasnije izvađenom iz rashladnog uređaja. **Time se sprječava da servirana hrana bude izložena duže od 2 sata.***



Izbjegavanje zagađenja servirane hrane

I/2

Kako bi se izbjegla kontaminacija hrane tokom serviranja, potrebno je pridržavati se sljedećih principa:



Izbjegavanje zagađenja servirane hrane

2/2

Konobari koji serviraju hranu moraju biti obučeni o dobrim higijenskim mjerama prilikom serviranja hrane:

Tanjire je potrebno držati za rubove ili dno, čaše za dno, a pribor za jelo za drške

Za vađenje leda koristiti metalne ili plastične kašike ili namjenske hvataljke

Potencijalno rizičnu hranu s aspekta lakog i brzog kvarenja treba što kraće izlagati prije serviranja