WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET
IZ ZAKONIKA O HRANI DRŽAVE VISKONSIN

Recommended cooling procedures
Procedure za hlađenje hrane

Kod hlađenja količine ili komada tople hrane, smanjite veličinu ili zapreminu tople hrane i stavljajte manje količine u prethodno ohlađene nerđajuće metalne posude.

Onda koristite jednu od sledećih metoda:

➢Stavite posude u veće posude sa ledom ili u sudoperu za pripremu hrane koju napunite ledom, mešajte hranu dok se ne ohladi, zatim je sipajte hranu u uzane posude i stavite u frižider. Gusta hrana se stavlja u posude duboke 2 inča ili manje, retka hrana u posude duboke 3 inča ili manje.

➢Stavite posude u hladnjak tako da vazduh slobodno cirkuliše. Pokrijte posude ovlaš, da bi se održala cirkulacija, onda poklopite čvrsto kada se hrana ohladi.

➢Stavite hranu u jedan od uređaja za brzo smrzavanje. Nikad nemojte da koristite frizer za hlađenje hrane.

➢Koristite lopatice za hlađenje pri mešanju hrane ili dodajte led kao pomoćni sastojak za hlađenje.

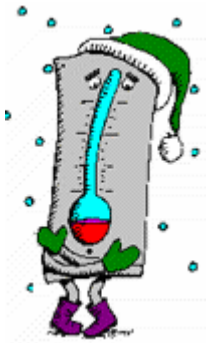
➢➢Preduzmite sledeću akciju ako hrana nije ohlađena do 41° F nakon 4 sata: Zagrejte ponovo na 165° F za najmanje 15 sekundi tokom 2 sata podgrevanja. Ako hranu ne servirate odmah, treba je uništiti.

➢➢Obeležite hladnu i upakovanu hranu datumom kada je pripremljena ili koristite "upotrebljivo do". Ukolikom se hrana ne iskoristi u roku od 7 dana, treba je uništiti.

➢➢Beležite vreme potrebno za hlađenje za svu pripremljenu hranu i dodajte uputstva za hlađenje na kartice sa receptima.

HLADITE TOPLU HRANU DO 70°F ILI MANJE U ROKU OD DVA (2) SATA, A DO 41°F ILI MANJE SLEDEĆIH ČETIRI (4) SATA.

Rukovanje hladnom hranom



➢Koristite samo opremu za rukovanje hladnom hranom, onda održavajte hranu na temperaturi od 41°F ili nižom.

➢Držite gotovu hladnu hranu u posudama ili tanjirima, nikad direktno na ledu. Sistem za brzo smrzavanje iscedi vodu iz hrane, posude za cеđenje treba dezinfikovati svaki put nakon upotrebe.

➢Pratite i merite temperature svakih dva (2) sata.