

PRIPOROČILA ZA HIGIENSKO RAVNANJE S SLADOLEDOM

Sladoled je občutljivo živilo, ki je pogosto vzrok črevesnih težav pri ljudeh, zato zahteva posebne pogoje shranjevanja in higiensko ravnanje. Bakterije v sladoledih in zamrznjenih desertih, ki največkrat povzročajo okužbe ali zastrupitve so: *Salmonella*, *Lysteria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacteriaceae*. Zastrupitev s sladoledom je lahko resna, včasih celo usodna. Tipični znaki zastrupitve, ki se lahko pojavijo že nekaj ur po zaužitju sladoleda, so:

- slabost
- bruhanje,
- tope bolečine v trebuhu,
- driska,
- glavobol.

V izogib okužbi ali zastrupitvi s sladoledom priporočamo:

V trgovini (predpakirani sladoledi)

- Obisk trgovine, kjer bomo kupovali sladoled, naj bo zadnji postanek na poti domov, da ne bo sladoled izpostavljen previsoki temperaturi.
- Sladoled naj bo zadnje živilo v trgovini, ki ga položimo v nakupovalno košarico.
- Preverimo rok uporabe in kupujemo le sladoled, ki nima pretečenega roka uporabe.
- Ustrezno hlajen sladoled je na dotik trd in zamrznjen. Izdelek, ki je mehak na dotik, ni shranjen na ustrezni temperaturi. V tem primeru opozorimo prodajalca.
- Sladoledi v odprtih zamrzovalnih vitrinah morajo biti zloženi pod označeno linijo (rdeča črta).
- Sladoled shranjujemo v košari ločeno od ostalih živil oziroma na vrhu živil.
- Za transport domov sladoled dobro zaščitimo. Priporočljivo ga je shraniti v izolirne vrečke oziroma torbe s hladilnimi vložki, ali vsaj v papir, da bo temperatura v času transporta čim nižja.

Doma

- Doma damo sladoled takoj v zamrzovalnik.
- Preverimo, da v sladoledu ni večjih kristalov ali drugih znakov odtajanja. Odtajane sladoleda ponovno ne zamrzujemo.
- Sladoled shranjujemo v originalni embalaži in ga ne prestavljamo iz ene embalaže (škatle) v drugo.
- Shranjujemo ga v zamrzovalniku na temperaturi, ki je označena na embalaži.
- Sladoled shranjujemo v zamrzovalniku tako, da nanj ne bi vplivala višja temperatura pri pogostem odpiranju vrat zamrzovalnika.
- Embalaža sladoleda mora biti med shranjevanjem v zamrzovalniku dobro zaprta.
- Sladoleda ne shranjujemo v zamrzovalniku ob živilih, ki bi lahko vplivala na njegov okus ali vonj.
- Pri serviranju uporabljamo čist pribor in upoštevamo druga pravila osebne higiene, predvsem higieno rok (*Glej priporočila za potrošnike-Pomen umivanja rok v domači kuhinji:http://www.ivz.si/Mp.aspx?ni=23&pi=5&_5_id=1410&_5_PageIndex=1&_5_groupId=193&_5_newsCategory=&_5_action>ShowNewsFull&pl=23-5.0.)
- Uporabljamo le sladoled, ki ima veljaven rok uporabe.

Pri serviranju na kornet oziroma porcijskem serviranju

- Prodajalci morajo upoštevati pravila osebne higiene, ki jih morajo poznati vsi zaposleni v živilski dejavnosti (**Glej priporočila za delavce v živilski stroki - Osnovna higienska stališča za higieno živil, namenjena delavcem v živilski stroki: http://www.zzv-lj.si/nimages/static/zzv_static/329/files/osnovna_hig_staliska_02032009.pdf)
- Priporočamo, da se sladoleda v hladilni vitrini ne krasi s sadjem ali drugimi dekoracijami, ki so lahko vir mikroorganizmov ali drugega onesnaženja .
- Za porcioniranje naj se uporablja le čist pribor in zajemalke za sladoled, ki se jih pred vsako uporabo sproti spira pod hladno tekočo vodo ali shranjuje med porcioniranjem v posodi s stalnim dotokom čiste sveže vode.
- Mokrih zajemalk za sladoled se nikoli ne otesa ob gobe ali krpe,, ki so idealno gojišče za razvoj mikroorganizmov. Za porcioniranje sladoleda priporočamo uporabo plastičnih lopatk, ki jih ustrezno vzdržujemo in se uporabljajo ločeno za vsako vrsto sladoleda.
- Za porcioniranje sladoleda se lahko uporablja le kornete z ustreznim rokom uporabe, ki se morajo shranjevati tako, da ne pride do zunanega onesnaženja (plastični tulci).
- Za porcioniranje sladoleda se lahko uporablja le posodice (papirnate ali plastični lončki za enkratno uporabo s plastično žličko, servirne steklene posodice ...), ki so čiste.
- Prodajalec se ne sme pri porcioniranju sladoleda dotikati korneta z golo roko. To naredi tako, da kornet predhodno ovije s papirnato servieto.
- V sladoledu ne sme biti sledi tajanja.
- Sladoleda v banjicah v hladilni vitrini se ne sme nikoli dopolnjevati s svežim sladoledom, temveč se banjico vedno zamenja v celoti.
- Če se sladoledu dodaja čokolada ali drugi posipi, je treba skrbeti za higiensko pripravo le-teh in za higiensko ravnanje z njimi.

LITERATURA

1. Marolt Gomišček M., Radšel Medvešček A. Infekcijske bolezni, Ljubljana, Tangram 2002: 134.
2. Zinger's homemade ice-cream. History of ice-cream.
Dostopno 14.3.2011 na <http://www.zingersicecream.com/history.htm>
3. Ljubljanske mlekarne. Zanimivosti. Sladoledi.
Dostopno 14.3.2011 na <http://www.lj.mlek.si/zanimivosti/sladoledi>
4. Šepet sanj. Sladoled-sladka razvada ali potreba?
Dostopno 14.3.2011 na <http://www.sepet-sanj.com/sprostitev/Sladoled.htm>