

Temperaturer.

Bakterier dödas vid + 100 °C

De flesta bakterier har dött vid denna temperatur.

Tillagning/återupphettning + 70 °C

Tillagning och återupphettning bör ske till en kärntemperatur av + 70 °C. Vid denna temperatur har många farliga bakterier dött.

Varmhållning + 60 °C

Varmhållning bör ske vid en temperatur på lägst + 60 °C. Det minskar bakteriernas möjlighet att tillväxa. Om varmhållningen sköts på ett korrekt sätt kan maten varmhållas under en längre period.

Varmhållning under en längre tid kan dock påverka exempelvis smak, konsistens och utseende.

Bakterietillväxt + 8–60 °C

I detta temperaturintervall trivs bakterierna som allra bäst. De förökar sig snabbt och deras möjligheter att överleva är som störst.

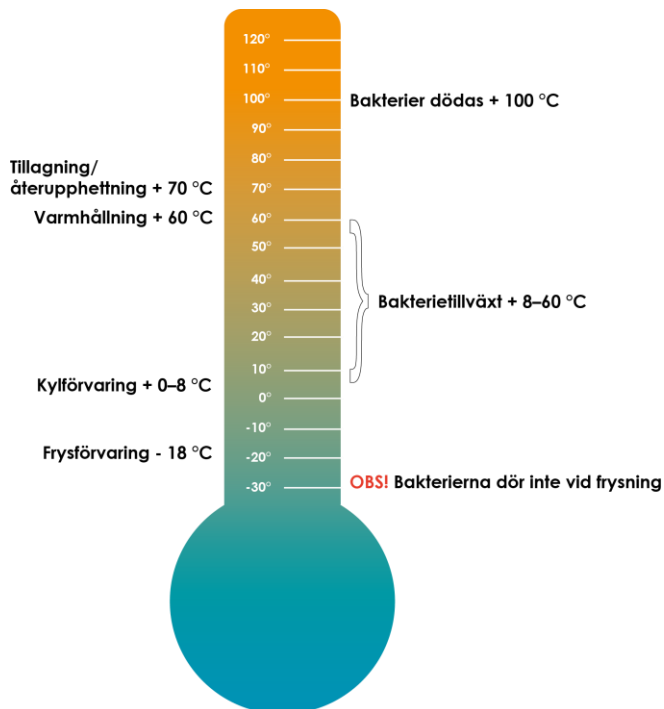
Kylförvaring + 0–8 °C

Kontrollera temperaturen i kylskåpet regelbundet så att livsmedlen förvaras i lämpliga temperaturer. Det är viktigt att livsmedel förvaras på ett korrekt sätt för att minska risken för bakterietillväxt.

Läs alltid på förpackningens anvisning om korrekt förvaringstemperatur eller kontakta din leverantör. Fisk och skaldjur är exempel på extra känsliga livsmedel. De kan behöva förvaras kallare än andra livsmedel.

Frysförvaring - 18 °C

Kontrollera temperaturen i frysen regelbundet. Hållbarheten och kvalitén försämras om livsmedlen förvaras i fel temperatur.



Upptining

Upptining av frysta livsmedel bör ske i kyl eller övervakat i vattenbad. Undvik upptining i rumstemperatur.

Nedkylning

Vid nedkylning av livsmedel är det viktigt att tänka på att kärntemperaturen ska vara under + 8 °C inom 6 timmar. Var noga med att kontrollera temperatur och tid.

Avsätt ett utrymme där säker nedkylning kan ske. Tänk på att andra livsmedel kan påverkas om nedkylningen sker i en kyl eller frys.