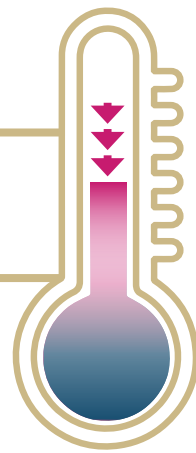




# JÄÄHDYTTÄMINEN



**Ruoan hidas jäähtyminen on ruokamyrkytysriski!  
Huolehdithan siis asianmukaisesta jäähdyttämisestä.**

## TOIMI NÄIN

**Jos et tarjoile ruokaa heti, jäähdytä se valmistuksen jälkeen.**

Jäähdytä ruoka +6 asteeseen tai sen alle. Tähän saa kulua enintään 4 tuntia.

**Onko sinulla jäähdytyskaappi?**

Pieniä määriä voi jäähdyttää kylmiössä tai vesihauteessa. Isompien määrien jäähdytykseen soveltuu parhaiten jäähdytyskaappi!

**Mittaa lämpötila ruoasta, ei kaapista.**

Muista kirjata ruoan lämpötiloja jäähdytyksen aikana.

**Siirrä jäähdytetty ruoka heti kylmiöön/pakastimeen.**

Pakkaa ruoat ja lisää niihin tarvittavat tiedot (mm. allergeenit, päiväysmerkinnät).

**Jäähdytä valmistamasi salaattit ja kylmät ruoat ennen tarjoilua.**

Voit pitää ruokaa tarjolla vain kerran. Kun ruoan lämpötila pidetään enintään +6 asteessa, tarjollapitoajalle ei ole rajoituksia. Ruoan lämpötila saa nousta enintään +12 asteeseen, jolloin ruokaa saa pitää tarjolla enintään 4 tuntia.

**Älä koskaan jäähdytä ruokaa huoneenlämmössä!**

## MUISTA MYÖS

- Vaaravyöhykelämpötilassa +6 – +60 °C mikrobit lisääntyvät nopeimmin. Vältä tätä lämpötilaväliä joka vaiheessa!
- Varmista jäähdytyskaapin toiminta säännöllisesti! Huolehdi jäähdytyskaapin säännöllisestä puhdistuksesta.

**Kysy neuvoa elintarvikevalvonnasta**

Oman paikkakuntasi elintarvikevalvonnan yhteystiedot löydät **Ruokaviraston sivulta.**

