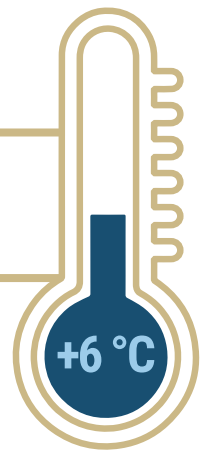




KYLMÄNÄ TARJOILU



Tarjoile ruoat riittävän kylminä.

ENNEN TARJOILUA

Onko sinulla toimiva kylmäkaluste?

Tarkkaile kylmäkalusteen lämpötilaa säännöllisesti ja säädä tarvittaessa. Varmista toimivuus lämpömittarilla.

Onko sinulla toimiva lämpömittari?

Varmista, että sinulla on erillinen lämpömittari ruokien lämpötilojen mittaamiseen.

Miten laitat tuotteet esille?

Käytä tuotteiden esillelaitossa apuna kylmäalustoja, jääpaloja, jne. Suunnittele esillelaitto niin, että tuotteet ovat mahdollisimman vähän aikaa huoneenlämmössä.

KUN VIET TUOTTEITA TARJOLLE

Onko ruoka tarjolle vietäessä enintään +6 °C?

Tarjolle vietäessä ruoan lämpötila saa olla enintään +6 astetta. Laita ruokaa tarjolle kerralla vain sen verran, että ruoka ei ehdi lämmetä. Esijäähdytä myös salaattit ja kylmät tuotteet.

Mittaatko ruoan lämpötilaa sen ollessa tarjolla?

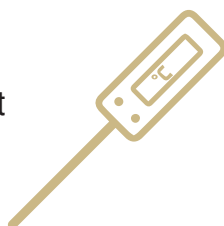
Voit pitää ruokaa tarjolla vain kerran. Kun ruoan lämpötila pysyy korkeintaan +6 asteessa, tarjollapitoajalle ei ole rajoituksia. Ruoan lämpötila saa nousta enintään +12 asteeseen, jolloin ruokaa saa pitää tarjolla enintään 4 tuntia.

Lämpenikö tarjolla ollut ruoka liikaa?

Mittaa ruoan lämpötilaa ja reagoi, jos se nousee liian korkeaksi. Älä pidä tarjolla ruokaa, joka ei ole pysynyt riittävän kylmänä.

MUISTA MYÖS

- Lämpötilassa +6 – +60 °C mikrobit lisääntyvät nopeimmin. Vältä tätä lämpötilaväliä joka vaiheessa!
- Säännölliset lämpötilamittaukset kuuluvat ravintolasi omavalvontaan.
- Käytä mittaamiseen ruokalämpömittaria. Huomioi lämpömittarin puhtaus. Mittaa lämpötila useasta eri kohdasta ruokaa. Varmista mittarin toimivuus säännöllisesti esim. toisen mittarin avulla.



Kysy neuvoa elintarvikevalvonnasta

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

