

Jäähdytys

Silloin kun ruokaa ei tarjoilla heti valmistuksen jälkeen, ruoka on jäähdytettävä nopeasti. Liian hitaasti jäähdytetty ruoka on yleisin ruokamyrkytysten syy.

- Jäähdytä ruoka heti valmistuksen jälkeen 4 tunnissa alle +6 °C:seen.
- Ohut ruokakerros jäähtyy nopeammin. Jäähdyminen nopeutuu, kun jaat ruoan useaan astiaan tai pilkot sitä.
- Mittaa ruoan lämpötila jäähdytyksen alussa ja lopussa. Mittaa lämpötila ruoan keskeltä, jossa jäähdyminen on hitainta.
- Säännölliseen jäähdyttämiseen kannattaa hankkia jäähdytyskaappi. Jos käytössäsi ei ole jäähdytyskaappia, voit käyttää jäävesihaudetta. Tärkeintä on, että ruoka jäähtyy riittävän nopeasti.
- Ruokaa ei saa koskaan jäähdyttää ulkona eikä ikkunalaudalla.
- Merkitse tuotteeseen valmistuspäivämäärä ja tarvittaessa elintarvikkeen nimi ja ainesosat.
- Noudata lämpötilojen ja lämpötilapoikkeamien kirjaamisessa oman yrityksesi omavalvontaohjeistusta.



Lue lisää:

» ruokavirasto.fi/elintarvikeala

» oivahymy.fi

Aineisto on tuotettu MMM:n rahoittamassa pk-hankkeessa.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority