

Lämpötilojen tarkastaminen

Lämpötilojen hallinta on tärkeää raaka-aineiden vastaanotosta ruoan valmistukseen ja tarjoiluun asti. Varmista oikeat lämpötilat mittaamalla.

- Kun otat tavaroita vastaan, mittaa kylmä-säilytystä vaativien tuotteiden ja pakasteiden lämpötila pakkausten pinnalta ja välistä.
- Noudata säilytyksessä elintarvikkeiden tuotekohtaisia säilytyslämpötiloja.
- Varmista, että ruoanvalmistuksen aikana kypsennettävän ruoan sisälämpötila nousee $+70\text{ }^{\circ}\text{C}$:seen. Siipikarjanlihan sisälämpötilan tulee nousta yli $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$:seen sekä uudelleen kuumennettavan ruoan sisälämpötilan vähintään $+70\text{ }^{\circ}\text{C}$:seen.
- Kuumina tarjottavien ruokien lämpötilan on oltava tarjoilun aikana vähintään $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Kylminä tarjottavien ruokien kuten salaatin lämpötila saa olla tarjoilun aikana enintään $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$ ja ruoka saa olla tarjolla korkeintaan neljä tuntia.
- Noudata lämpötilojen ja lämpötila-poikkeamien kirjaamisessa oman yrityksesi omavalvontaohjeistusta.



Lue lisää:

» ruokavirasto.fi/elintarvikeala

» oivahymy.fi

Aineisto on tuotettu MMM:n rahoittamassa pk-hankkeessa.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority