



Livsmedelssäkerhet

BILAGA 2, Anvisningar om bedömningen inom Oiva

Temperaturkraven till anvisningarna 7- Försäljningen och serveringen

Försäljningstemperaturerna			
Livsmedel	JSMf 318/2021, 23 § med undantag för färska oförpackade fiskeriprodukter, vars rättsliga grund är EG Nr 853/2004	Uppmätt temperatur hos livsmedlet	Vitsord inom Oiva
Fiskeriprodukter			
• Färska oförpackade fiskeriprodukter	Temperaturen för smältande is (högst 2 °C)	0 - 2 °C	UTMÄRKT
		2 - 5 °C	UTMÄRKT, om man kan påvisa att temperatur-höjningen var kortvarig
		2 - 5 °C	BRA, om man inte kan påvisa att temperatur-höjningen var kortvarig
		5,1 - 8 °C	BÖR KORRIGERAS
		>8 °C	DÅLIG
• Färska förpackade fiskeriprodukter • Upptinade ickebearbetade fiskeriprodukter • Kallrökta eller gravade fiskförädlingsprodukt er (som inte förpackats i vakuum eller en skyddande atmosfär) • Övriga fiskerieprodukter förpackade i vakuum eller en skyddande atmosfär • Kokta och nedkyllda skal- och blötdjur	0 – 3 °C	0 - 3 °C	UTMÄRKT
		3 - 6 °C	UTMÄRKT, om man kan påvisa att temperatur-höjningen var kortvarig
		3 - 6 °C	BRA om man inte kan påvisa att temperatur-höjningen var kortvarig
		6,1 - 9 °C	BÖR KORRIGERAS
		>9 °C	DÅLIG



Livsmedelssäkerhet

BILAGA 2, Anvisningar om bedömningen inom Oiva

Temperaturkraven till anvisningarna 7- Försäljningen och serveringen

Fiskeriprodukter	Temperatur krav (1367/2011; 7§):	Uppmätt temperatur hos livsmedlet	Vitsord inom Oiva
Fiskeriprodukter förknippade med särskild risk för listeria - Kallrökta eller gravade fiskförädlingsprodukter som förpackats i vakuum eller en skyddande atmosfär - Fiskrom	0 – 3 °C	0 - 3 °C	UTMÄRKT
		3 - 6 °C	UTMÄRKT, om man kan påvisa att temperatur-höjningen var kortvarig
		3 – 6 °C	BÖR KORRIGERAS om man inte kan påvisa att temperatur-höjningen var kortvarig
		>6 °C	DÅLIG
- Övriga bearbetade fiskeriprodukter - Limpa med inbakad fisk (kalakukko) - Sushi - Levande musslor	högst 6 °C	0 - 6 °C	UTMÄRKT
		6 - 9 °C	UTMÄRKT, om man kan påvisa att temperatur-höjningen var kortvarig
		6 - 9 °C	BRA, om man inte kan påvisa att temperatur-höjningen var kortvarig
		9,1 - 12 °C	BÖR KORRIGERAS
		>12°C	DÅLIG



Livsmedelssäkerhet

BILAGA 2, Anvisningar om bedömningen inom Oiva

Temperaturkraven till anvisningarna 7- Försäljningen och serveringen

Försäljningstemperaturerna			
Livsmedel	Temperatur krav (1367/2011; 7§):	Uppmätt temperatur hos livsmedlet	Vitsord inom Oiva
Kött och köttprodukter			
- Malet kött - Malen lever	högst 4 °C	0 - 4 °C	UTMÄRKT
		4 - 7 °C	UTMÄRKT om man kan påvisa att temperaturhöjningen var kortvarig
		4 - 7 °C	BRA, om man inte kan påvisa att temperaturhöjningen var kortvarig
		7,1 - 10 °C	BÖR KORRIGERAS
		>10 °C	DÅLIG
- Rått kött och organ - Råa köttberedningar - Köttprodukter och köttberedningar (charkvaror, korv, färdigmat av kött etc.)	högst 6 °C	0 - 6 °C	UTMÄRKT
		6 - 9 °C	UTMÄRKT, om man kan påvisa att temperaturhöjningen var kortvarig
		6 - 9 °C	BRA, om man inte kan påvisa att temperaturhöjningen var kortvarig
		9,1 - 12 °C	BÖR KORRIGERAS
		>12 °C	DÅLIG



Livsmedelssäkerhet

BILAGA 2, Anvisningar om bedömningen inom Oiva

Temperaturkraven till anvisningarna 7- Försäljningen och serveringen

Försäljningstemperaturerna			
Livsmedel	Temperatur krav (1367/2011; 7§):	Uppmätt temperatur hos livsmedlet	Vitsord inom Oiva
Mjölk och mjölkbaserade produkter			
- Mjölk och grädde - Obehandlad mjölk och -grädde - Mjölkbaserade produkter, i framställningen av vilka det inte ingår pastörisering eller behandling som motsvarar åtminstone det (till exempel färskost gjord på obehandlad och färsk råmjölk)	högst 6 °C	0 - 6 °C	UTMÄRKT
		6 - 9 °C	UTMÄRKT, om man kan påvisa att temperaturhöjningen var kortvarig
		6 - 9 °C	BRA, om man inte kan påvisa att temperaturhöjningen var kortvarig
		9,1 - 12 °C	BÖR KORRIGERAS
		>12 °C	DÅLIG
Mjölkbaserade produkter, i framställningen av vilka det ingår åtminstone pastörisering eller motsvarande behandling (till exempel mjölkdryck, matgrädde, surmjölk, yoghurt, filbunke och ost)	högst 8 °C	0 - 8 °C	UTMÄRKT
		8 - 11 °C	UTMÄRKT, om man kan påvisa att temperaturhöjningen var kortvarig
		8 - 11 °C	BRA, om man inte kan påvisa att temperaturhöjningen var kortvarig
		11,1 - 14 °C	BÖR KORRIGERAS
		>14 °C	DÅLIG



Livsmedelssäkerhet

BILAGA 2, Anvisningar om bedömningen inom Oiva

Temperaturkraven till anvisningarna 7- Försäljningen och serveringen

Försäljningstemperaturerna			
Övriga lättförädlade livsmedel	Temperatur som fastställts för förvaringsförhållandena (1367/2011; 7§):	Uppmätt temperatur hos livsmedlet	Vitsord enligt Oiva
- insekter - bl.a. groddar, styckade grönsaker	högst 6 °C	0 - 6 °C	UTMÄRKT
		6 - 9 °C	UTMÄRKT, om man kan påvisa att temperatur-höjningen var kortvarig
		6 - 9 °C	BRA, om man inte kan påvisa att temperatur-höjningen var kortvarig
		9,1 - 12 °C	BÖR KORRIGERAS
		>12 °C	DÅLIG
pastöriserad bär-, frukt- och grönsaksjuicer	högst 8 °C	0 - 8 °C	UTMÄRKT
		8,1 - 11 °C	UTMÄRKT, om man kan påvisa att temperatur-höjningen var kortvarig
		8,1 - 11 °C	BRA, om man inte kan påvisa att temperatur-höjningen var kortvarig
		11,1 - 14 °C	BÖR KORRIGERAS
		>14 °C	DÅLIG
livsmedel som ska serveras heta	minst + 60°C	> +57°C	UTMÄRKT
		+50 – + 57°C	BÖR KORRIGERAS
		≤ 49°C	DÅLIG



Livsmedelssäkerhet

BILAGA 2, Anvisningar om bedömningen inom Oiva

Temperaturkraven till anvisningarna 7- Försäljningen och serveringen

Serveringstemperaturerna			
	Lagstiftning JSM:s förordning 318/2021, 23 §	Uppmätt temperatur hos livsmedlet	Vitsord enligt Oiva
Livsmedel som ska serveras kalla	högst +12 °C	+12 °C	UTMÄRKT
		+12,1 - +15 °C	BÖR KORRIGERAS
		>+15 °C	DÅLIG
Livsmedel som ska serveras heta	minst + 60°C	> +57°C	UTMÄRKT
		+50 – + 57°C	BÖR KORRIGERAS
		≤49°C	DÅLIG

Uppdatering i version 3

- Päivitetty lämpötilat vastaamaan uutta lainsäädäntöä ja lisätty esimerkkejä.