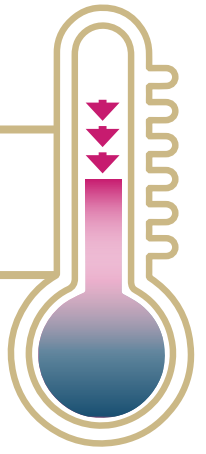




NEDKYLNING



**Långsam nedkylning av mat medför ökad risk för matförgiftning!
Var noggrann med att kyla ned maten på ändamålsenligt sätt.**

GÖR SÅ HÄR

Om du inte serverar maten genast, kyl ned den efter tillagningen.

Kyl ned maten i en temperatur på högst +6 grader. Nedkylningen får ta högst 4 timmar.

Har du ett nedkylningsskåp?

Små mängder mat kan kylas ned i ett kylrum eller i vattenbad. För nedkylning av större mängder mat lämpar sig ett nedkylningsskåp bäst!

Mät temperaturen på maten, inte temperaturen inne i skåpet.

Kom ihåg att registrera temperaturen på maten flera gånger under nedkylningen.

Flytta genast den nedkylda maten till ett kylrum/en frys.

Förpacka maten och märk den med nödvändiga uppgifter (bl.a. allergener, datummärkning).

Sallader och kalla rätter som du har tillagat ska kylas ned före serveringen.

Du kan servera och ha samma mat framdukad bara en gång. Om du håller temperaturen på maten på högst +6 grader finns det inga begränsningar i serveringstiden. Temperaturen på maten får stiga till högst +12 grader och då är serveringstiden högst 4 timmar.

Kyl aldrig ned mat i rumstemperatur!

KOM OCKSÅ IHÅG

- I risktemperaturområdet +6 – +60 °C förökar sig mikroberna snabbast. Undvik detta temperaturområde i alla skeden!
- Kontrollera regelbundet att nedkylningsskåpet fungerar! Se till att nedkylningsskåpet rengörs regelbundet.

Be livsmedelstillsynen om råd

Kontaktuppgifter till livsmedelstillsynen på din ort finns på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

