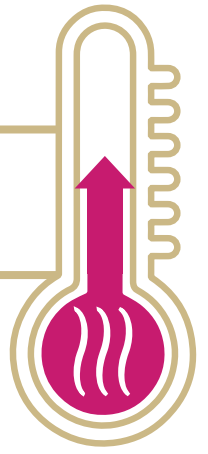




# KUUMANA TARJOILU



**On tärkeää, että ruoka tarjoillaan riittävän kuumana. Silloin haitalliset mikrobit eivät pääse lisääntymään.**

## TOIMI NÄIN

### Hanki laitteet

Laitteiden on pidettävä ruoka riittävän kuumana koko tarjoilun ajan. Sopivia laitteita ovat esimerkiksi kuumavesihaude tai keittopata.

### Esilämmitä laite

Älä laita ruokaa kylmään tarjoilulaitteeseen, koska silloin ruoka jäähtyy. Älä kypsennä tai uudelleenlämmitä ruokaa tarjoilulaitteessa!

### Kuumenna ruoka

Kypsennä ruoka tai kuumenna valmis ruoka. Ruoan on oltava kauttaaltaan höyryävän kuumaa ennen laitteeseen siirtämistä.

### Suunnittele kuljetukset

Varmista, että myös take away- tai asiakkaalle kuljetettava ruoka pysyy kuumana asiakkaalle asti. Käytä elintarvikekäyttöön sopivia pakkauksia ja eristettyjä pusseja ja laatikoita. Pidä ruoka suojattuna kuljetuksen ajan.

### Vähintään +60 °C

Pidä kuumana tarjoiltava ruoka vähintään +60 asteisena. Voit pitää ruokaa tarjolla vain kerran.



Lämpötilassa +6 - +60 °C mikrobit lisääntyvät nopeimmin. Vältä tätä lämpötilaväliä joka vaiheessa!

### Jos jokin menee pieleen...

Älä pidä tarjolla ruokaa, joka ei ole pysynyt riittävän kuumana. Ruokaa ei saa enää lämmittää uudelleen ja tarjoilla.

## MUISTA MYÖS

- Mittaa vastavalmistetun ruoan lämpötila sekä ruoan lämpötila tarjoilun aikana. Näin varmistat kuumennuksen riittävyden ja sen, että ruoka pysyy riittävän kuumana. Säännölliset lämpötilamittaukset kuuluvat ravintolasi omavalvontaan.
- Kun lämmität valmista ruokaa, ohita lämpötilaväli +6 - +60 °C mahdollisimman nopeasti.
- 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**.

