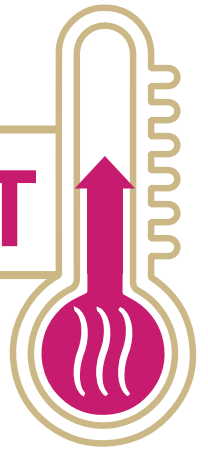


SERVERING AV VARM MAT



Det är viktigt att maten serveras tillräckligt varm.
Då kan de skadliga mikroberna inte föröka sig.

GÖR SÅ HÄR

Skaffa maskiner

Maskinerna ska hålla maten tillräckligt varm under hela serveringen. Lämpliga maskiner är till exempel varmvattenbad och kokgrytor.

Förvärm maskinen

Lägg inte maten i en kall serveringsmaskin för då svalnar maten. Du ska inte tillaga mat eller värma upp mat på nytt i en serveringsmaskin!

Hetta upp maten

Tillaga maten eller hetta upp den färdiga maten. Maten ska vara ångande het ända igenom innan den placeras i maskinen.

Planera transporterna

Säkerställ att även take away-mat och mat som ska levereras till kunder hålls het ända tills den kommer fram till kunden. Använd förpackningar avsedda för livsmedelsbruk samt isolerade påsar och lådor. Se till att maten är skyddad under transporten.

Minst +60 °C

Mat som serveras varm ska ha en temperatur på minst +60 grader. Du kan servera och ha samma mat framdukad bara en gång.



I temperaturområdet +6 - +60 °C förökar sig mikroberna snabbast. Undvik detta temperaturområde i alla skeden!

Om någonting går fel...

Servera inte mat som inte har hållits tillräckligt varm. Maten får inte värmas upp på nytt och serveras.

KOM OCKSÅ IHÅG

- Mät temperaturen på den nytillagade maten och även under serveringen. På detta sätt säkerställer du att upphettningen är tillräcklig och att maten hålls tillräckligt varm. Regelbundna mätningar av temperaturen hör till egenkontrollen i din restaurang.
- När du värmer upp färdig mat, se till att maten passerar temperaturområdet +6 - +60 °C så snabbt som möjligt.
- Använd en livsmedelstermometer vid mätning. Se till att termometern är ren. Mät temperaturen på flera olika ställen av maten. Säkerställ regelbundet att termometern fungerar till exempel med hjälp av en annan termometer.



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

