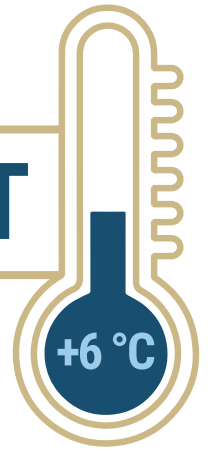




# SERVERING AV KALL MAT



Servera maten tillräckligt kall.

## FÖRE SERVERINGEN

### Har du fungerande kylutrustning?

Kontrollera temperaturen i kylutrustningen regelbundet och justera den vid behov. Säkerställ att den fungerar med hjälp av en termometer.

### Har du en fungerande termometer?

Säkerställ att du har en separat termometer för att mäta temperaturen på maten.

### Hur dukar du fram produkter?

Ta hjälp av kylplattor, isbitar osv. när du dukar fram produkter. Planera framdukningen så att produkterna är så kort tid som möjligt i rumstemperatur.

## NÄR DU DUKAR FRAM PRODUKTER

### Är temperaturen på maten högst +6 °C när du dukar fram den?

När du dukar fram får temperaturen på maten vara högst +6 grader. Duka fram endast så mycket mat på en gång att den inte hinner bli varm. Kyl även ned sallader och kalla produkter i förväg.

### Mäter du temperaturen på maten medan den är framdukad?

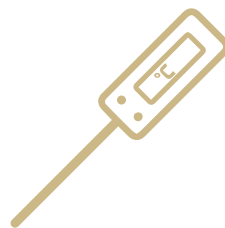
Du kan servera och ha samma mat framdukad bara en gång. Om matens temperatur hålls på högst +6 grader finns det inga begränsningar i serveringstiden. Temperaturen på maten får stiga till högst +12 grader och då är serveringstiden högst 4 timmar.

### Har den framdukade maten blivit för varm?

Mät temperaturen på maten och reagera om den blir för hög. Servera inte mat som inte har hållits tillräckligt kall.

## KOM OCKSÅ IHÅG

- I temperaturområdet +6 - +60 °C förökar sig mikroberna snabbast. Undvik detta temperaturområde i alla skeden!
- Regelbundna mätningar av temperaturen hör till egenkontrollen i din restaurang.
- 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](#).

