

Förvaringstemperatur

- Genom att värma maten ordentligt till minst $+70^{\circ}\text{C}$, tar man död på alla levande mikroorganismer. Värmebehandlingen kan göras på många olika sätt, t.ex. steka, koka, fritera eller värma upp med ånga.
- För att hindra att farliga bakterier förökar sig, är det viktigt att varmhållningen sker i temperatur över $+60^{\circ}\text{C}$
- Nedkylning är ett av det mest kritiska momenten inom livsmedels säkerhet. Om nedkylningen inte görs på rätt sätt finns det risk för att bakteriesporer blir till levande bakterier som förökar sig snabbt. Nedkylning ska göras direkt efter värmebehandling eller varmhållning. Kärntemperaturen ska ner till $+8^{\circ}\text{C}$ eller kallare inom 4 timmar. Vissa livsmedel max $+2-4^{\circ}\text{C}$. (Tips: Om man ska kyla ner en mindre mängd och inte har en nedkylningskyl, så ställ t.ex. kastrullen i kallt vatten och rör om då och då. Man bör inte ställa varm mat i kylskåpet, då blir det för varmt i kylskåpet och annan mat kan förstöras).
- Kylvaror ska hålla en temperatur på högst $+8^{\circ}\text{C}$. Tänk på att vissa kylvaror till exempel köttfärs eller fisk kräver en ännu lägre temperatur. (Läs på varorna om rekommenderad temperatur för förvaring).
- Frysvaror ska hålla en temperatur på högst -18°C .
- Vid upptining bör temperaturen inte överstiga $+8^{\circ}\text{C}$, känsliga livsmedel max 4°C . Upptining bör ske i kylskåp.
- Maten får inte förvaras för länge i temperaturen inom riskzon. Då finns det risk för snabb bakterietillväxt i maten**



