

7. UPPTINING , BEREDNING, TILLAGNING OCH NEDKYLNING

Rutin

Upptining

- Upptining ska göras i kyl, så att rekommenderad förvaringstemperatur inte överstigs. (oftast +8°C)
- Det som tinas upp ska vara övertäckt.
- Se till att smältvatten inte droppar på andra livsmedel.
- Bröd kan tinas i rumstemperatur.

Beredning

Vid beredning är den personliga hygien en mycket viktig, se flik 4, Hygienregler.

- Se till att arbetsytan är ren.
- Ta bort ytteremballage/ förpackning innan hantering, då den kan vara smutsig.
- Använd rena redskap och undvik att ta i oförpackade livsmedel med händerna.
- Skölj frukt, grönsaker och ris innan användning.
- Använd rena redskap och undvik att ta i oförpackade livsmedel med händerna.
- Separera hantering av olika livsmedel och rengör redskap mellan hantering av olika livsmedel, t.ex. skärbräda, kniv.
- Kylvaror förvaras så kort tid som möjligt i rumstemperatur. Sallader och kalla tillbehör förvaras i kyla efter beredning tills de ska serveras.
- Bakning ska göras skilt i tid från annan livsmedelshantering (gäller samma yta).

Åtgärd vid avvikelse:

Om förvaringstemperaturen (+8°C) har överstigits en längre tid så kasseras livsmedlet. Dokumentera på blankett 16 *Avvikelse övrigt*.

Tillagning och återuppvärmning

- Tillaga (koka/stek/ugnsbaka/mikra) maten så kärntemperaturen är minst +72°C.
- Vid återupphetning ska kärntemperaturen vara minst +72°C.
- Importerade djupfrysta bär kokas alltid 1 minut före servering.
- Specialkost lagas på särskild plats eller åtskilt i tid, med egna redskap.

Temperaturkrav/ gränsvärden vid tillagning och återuppvärmning:

- minst +72°C.

Temperaturkontroll:

- Kontrollera alltid kärntemperaturen på mat som tillagas eller värms upp. Använd insticks-givare. Potatis, ris och pasta som är genomkokt uppnår gränsvärdet och behöver inte kontrolleras med termometer.
- Dokumentera minst 1 gång/ vecka samt vid avvikelser på blankett 15. *Kontrollblad avdelning*.

Åtgärder vid avvikelse:

- Fortsätt uppvärmningen/ tillagningen tills kärntemperaturen når upp till minst +72°C.

Nedkylning

Nedkylning kan göras i undantagsfall av enstaka matportioner som ska användas vid senare tillfälle. Om det inte finns möjlighet att kontrollera nedkylningen så ska ingen mat kylas ner. Om ni kyler ner mat tänk på att:

- Börja nedkylningen så nära tillagningstillfället som möjligt.
- Använd låga vida kärl
- Kyl ner maten i isbad/ kallt vatten eller ställ kärlen på kylklampar.
- Nedkylningen ska göras skyndsamt till max +8°C inom ca 1-2 timmar.
- Mat som kyls ner ska vara övertäckt.
- Placera maten i kylan så snart som möjligt.

Temperaturkontroll:

Kontrollera vid varje tillfälle att maten har kylts ner enligt ovan.

Åtgärder vid avvikelse:

Om temperaturen inte har nått ner till max +8°C inom 1-2 timmar ska maten kasseras. Dokumentera avvikelsen på blankett 16. *Avvikelser övrigt.*