

Förvaringstemperatur

- Genom att värma maten ordentlig 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, värma upp med ånga eller i mikrovågsugn.
- 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 livsmedelsäkerhet. 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. *(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).*
- Kylan ska hålla en temperatur på högst $+8^{\circ}\text{C}$. Tänk på att vissa kylvaror kräver en kallare temperatur som till exempel köttfärs eller fisk *(Läs på varorna om rekommenderad temperatur för förvaring).*
- Frysvaror måste förvaras på rätt sätt och i rätt temperatur -18°C . Låt inte frysen stå öppet i onödan så kylan försvinner ut.
- Vid upptining bör temperaturen inte överstiga $+8^{\circ}\text{C}$. Upptining bör ske i kylskåp.
- *Tillväxten av bakterier i ett livsmedel beror på temperatur. Maten får inte förvaras för länge i temperaturen inom riskzonen.*

