

# Nedkylning

*Om maten inte ska serveras omedelbart efter tillagningen, måste den kylas ner snabbt. För långsam nedkylning av maten är den vanligaste orsaken till matförgiftning.*

- Kyl ner maten direkt efter tillagningen till under +6 °C på 4 timmar.
- Ett tunt lager mat svalnar snabbare. Fördela maten som ska kylas ner i flera kärl eller skär den i bitar så att den svalnar snabbare.
- Mät matens temperatur i början och i slutet av nedkylningen. Mät temperaturen i mitten av maten där nedkylningen tar längst tid.
- Det lönar sig att skaffa nedkylningsskåp för regelbunden nedkylning. Om du inte har nedkylningsskåp kan du använda isvattenbad. Det viktigaste är att maten svalnar tillräckligt snabbt.
- Kom ihåg att man aldrig får kyla ner mat utomhus eller på fönsterbrädan.
- Markera datum för tillagning samt vid behov livsmedlets namn och ingredienser på produkten.
- Följ ditt företags anvisningar för egenkontroll vid anteckning av temperaturer och avvikelser i temperaturen.



Läs mer:

- » [ruokavirasto.fi/sv/livsmedelsbranschen](https://ruokavirasto.fi/sv/livsmedelsbranschen)
- » [oivahymy.fi/sv/framsida](https://oivahymy.fi/sv/framsida)

Materialet har producerats i ett projekt för små och medelstora företag, som finansierats av jord- och skogsbruksministeriet.

