

# Kontroll av temperaturer

*Det är viktigt att kontrollera temperaturer från mottagning av råvaror till tillagning och servering av mat. Försäkra dig om rätt temperatur genom mätning.*

- När du tar emot produkter och frysvaror som kräver kylförvaring, mät temperaturen på förpackningens yta och mellan dem.
- Följ livsmedlens produktspecifika förvarings-temperaturer.
- Försäkra dig om att matens innertemperatur stiger till +70 °C vid tillagningen, för fjäderfäkött över +75 °C samt för mat som värms upp på nytt till minst +70 °C.
- Mat som serveras varm ska under serveringen ha en temperatur på minst +60 °C.
- Mat som serveras kall, såsom sallad, får under serveringen ha en temperatur på högst +12 °C och maten får stå framme högst fyra timmar.
- Kom ihåg att följa 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.

