

## 13. Förvaring

*Rutinens syfte är att krav på korrekt temperatur uppfylls för att förhindra att farliga bakterier förökar sig. Det är också viktigt att varorna är rätt förslutna och separerade i förvaringen så att fysiska partiklar, mikroorganismer, allergener och kemikalier inte hamnar i maten. Rutinen omfattar all mat som förvaras.*

**Ansvarig** för att rutinen införs, följs och att åtgärder görs vid avvikelser (ange befattning) Vaktmästare.....

### Att göra:

- ▶ Allt som förvaras är väl förslutet, vilket innebär stängda förpackningar och övertäckta kärl.
- ▶ Färdiglagad mat förvaras separerat för att ej kontamineras av råvaror.
- ▶ Köttråvara, rå kyckling och rå fisk förvaras separerat från andra varor.
- ▶ Rotfrukter och grönsaker förvaras separerat och anpassat efter beredning.
- ▶ Förvaring av livsmedel till allergi- och intoleranskost förvaras separerat, enligt rutin för allergi- och intoleranskost.
- ▶ Vid förvaring gäller FIFU, det vill säga först in - först ut och inga livsmedel förvaras på golv.
- ▶ När livsmedel packas om i andra förvaringskärl sparas märkningen från ursprungsförpackningen. Kärlen märks med datum när ompackningen sker och signatur på den som ansvarar för hanteringen.
- ▶ När förpackningar öppnas och förvaras märks de med öppningsdatum.
- ▶ Egentillverkad mat som förvaras märks med:
  - Maträttens namn eller beteckning
  - Ingredienser eller hänvisning till dokumenterat recept
  - Tillagningsdatum
  - Signatur på den som ansvarar för hanteringen

|  |
|--|
| Godkänd av: <b>Magnus Andersson</b>    |
| Giltig från och med: <b>2023-03-30</b> |

### Gräns för avvikelse

- ▶ Att maten i förvaringen inte är separerad, övertäckt och märkt.
- ▶ Att temperaturen på kyl- och frys varor är varmare än anvisad förvaringstemperatur.

### Åtgärd vid avvikelse

- ▶ Om mat i förvaring ej är separerad, övertäckt eller märkt kasseras den mat som kan vara kontaminerad.
- ▶ Om kylvaror är för varma:
  - Mät kärntemperaturer på kylvaran och överstiger den inte gräns för avvikelse flyttas varan till fungerande kyl.
  - Värmebehandla kylvaran omgående enligt rutin för värmebehandling.
  - Kassera kylvaran.
  - Kontakta kylreparatör.
- ▶ Om frysvaror är för varma:
  - Kassera frysvaror om de är helt tinade, det vill säga varornas temperatur överskrider kylförvaringsanvisning.
  - Värmebehandla omgående enligt rutin för värmebehandling halvtinade frysvaror, det vill säga frysvarornas temperatur är inte varmare än dess kylförvaringsanvisning.
  - Bröd kan frysas om.
  - Kontakta frysreparatör.

### Dokumentation

Ange hur ofta dokumentation av kyl- och frysförvaringstemperatur sker;

**1 gång per vecka**

Om maten i förvaringen ej är separerad, övertäckt eller märkt dokumenteras det på blankett för *avvikelsehantering*.

Om maten i kyl- eller frysförvaringen är för varm dokumenteras på *journal för temperaturkontroll av kylförvaring och journal för temperaturkontroll av frysförvaring*.

|  |
|--|
| Godkänd av: <b>Magnus Andersson</b>    |
| Giltig från och med: <b>2023-03-30</b> |

- ▶ Livsmedel med passerad sista förbrukningsdag och passerad bäst-före-datum kasseras. Undantag är mejeriprodukter om de förvarats kallare än +8°C och i obruten förpackning. Dessa konsumeras omgående efter bäst-före-datumet passerat.
- ▶ Lufttemperaturen i kyl och frys mäts genom att dagligen kontrollera utrustningens termometer.
- ▶ Lufttemperaturen i kyl och frys mäts med extern termometer och när detta genomförs sker avstämning att kyl och frys egna termometrar visar samma resultat som den externa termometern.
- ▶ Den kylvara som kräver den kallaste kyltemperaturen styr temperaturen i kylan.
- ▶ Förvaringstemperaturer:
  - för färsk fisk och skaldjur +2°C eller kallare
  - för rått kött +4°C eller kallare
  - för mat som kylförvaras efter beredning +8°C eller kallare
  - för beredda grönsaker, mejeriprodukter mm +8°C eller kallare
  - för fryst mat -18°C eller kallare
- ▶ Rengör termometerns insticksgivare före och efter varje mätning.
- ▶ Ange hur ofta kontroll med extern termometer sker av lufttemperaturen i kyl och frys:  
**1 gång per månad**  
.....
- ▶ Det förvaras inte mer varor i frysen än att temperaturkravet kan hållas på livsmedlets yta.
- ▶ Det fryses inte in mer mat åt gången än att eventuell infrysning-funktion snabbt kan frysa in maten.
- ▶ Frys större än 10 M<sup>3</sup> har automatisk registrering av temperaturen.
- ▶ Upptining av frysvaror, med undantag av bröd, sker så att livsmedlets yttemperatur ej överstiger den anvisade kylförvaringstemperaturen.
- ▶ Vid misstanke om att maten är kontaminerad kasseras den.

Godkänd av: **Magnus Andersson**

Giltig från och med: **2023-03-30**