

**Eftersom
bara
säker mat
smakar
riktigt gott.**



Kritiska temperaturgränsvärden för livsmedel.

	Ankommande gods	Lagring
Färskt kött (klövdjur, storvilt)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Färsk kyckling, kanin, hare, småvilt	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Organ	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Köttfärs (verksamheter godkända av Livsmedelsverket) · rekommendation	≤ +2 °C	≤ +2 °C ≤ +4 °C
Köttberedningar (verksamheter godkända av Livsmedelsverket) · rekommendation	≤ +4 °C	≤ +4 °C ≤ +4 °C
Köttprodukter, delikatesser · rekommendation	≤ +8 °C	≤ +8 °C
Färsk fisk (ska vara isad eller i temperatur nära smältande is)	0 ... +2 °C	0 ... +2 °C
Rökt fisk (rekommendation)	≤ +7 °C	≤ +4 °C
Fryst kött och fisk	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Djupfrost kött och fisk	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Djupfrysta produkter	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Glass (rekommendation)	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Mjolkprodukter	≤ +8 °C	≤ +8 °C
Tillagade produkter med ofullständigt tillagad fyllning	≤ +8 °C	≤ +8 °C
Ägg (från 18:e dagen efter läggning)	+5 ... +8 °C	+5 ... +8 °C

Matsservering	
	Kalla rätter
Förvaring fram till servering	≤ +8 °C
Delikatesser, råa grönsaker, kallskuret (rekommendation)	≤ +8 °C
Ej konserverade sallader, dressingar (mjölk, ägg), desserter (rekommendation)	≤ +8 °C
Glass (rekommendation)	≤ -12 °C
	Varma rätter
Tillagade och upphettade (rekommendation)	≥ +70 °C
Kort tid före servering	≥ +65 °C

Desinfektionsutrustning

Utrustning för desinfektion (verksamheter godkända av Livsmedelsverket)	≥ +82 °C
---	----------