



8. VARMHÅLLNING OCH SERVERING

Vid varmhållning av mat ska temperaturen uppgå till minst +60°C i hela livsmedlet. Ur närings- och kvalitetssynpunkt är det bra att ha så kort varmhållningstid som möjligt. Potatis är särskilt känslig, och varmhållningen bör inte vara mer än en timme. Kall mat ska hålla max +8°C. Under en kortare tid kan +12°C accepteras.

Rutin

- Servera maten som levereras till avdelningen/enheten så snart som möjligt.
- Se till att matvagnen är inkopplad och håller värmen.
- Använd alltid lock på karotter och kantiner för att behålla värmen på maten som serveras.
- Om maten ska serveras under en längre period, ha lite mat framme åt gången och låt resterande stå kvar i matvagnen eller på svag värme i ugn eller på spis.
- Mat som serveras kall ställs på kylbricka, eller förvaras i kyla och tas fram lite åt gången.
- Använd egna och rena redskap till allt som ska serveras.
- Mat till gäster med specialkost placeras så att den är skyddad från spill från annan mat och serveringskärlen ska vara uppmärkta.
- All mat som stått framme för servering ska kasseras.

Temperaturkrav/ gränsvärden vid varmhållning och servering:

- Varm mat minst +60°C
- Kall mat: max + 8°C (Under en kortare tid kan +12°C accepteras.)

Temperaturkontroll:

- Stickprov av varm och kall mat vid varje leverans. Se rutin under flik 5, "Inköp och mottagning av varor".
- Skriv upp 1 gång/vecka eller oftare enligt er rutin samt vid avvikelser på blankett 5.2 *Mottagning varm och kall mat* eller på blankett 15. *Kontrollblad avdelning*.

Åtgärder vid avvikelser/ brister:

Vid brister i varmhållningen från tillagningsköket - kontakta köket .

Vid fel på matvagnens funktion, kontakta boendechef och felanmäl.

Läs mer under flik 5 " Inköp och mottagning av varor"

Vid brister vid serveringen, se över rutinen och åtgärda.

Skriv alltid upp avvikelser och vilken åtgärd som har gjorts.