

GHP - Nedkjøling av næringsmidler

Etter varmebehandling (koking, steking etc.) kan maten serveres, holdes varm for en tid før servering, nedkjøles for senere oppvarming, eller serveres i kald tilstand.

Kokte, stekte eller bakte næringsmidler skal, så langt det er mulig, nedkjøles på en sånn måte at temperaturintervallet fra 60 °C til 10 °C ikke overstiger 2 timer. For å oppnå dette må større porsjoner deles opp, og kjøleenheten må ha god nok plass og kapasitet slik at luftsirkulasjonen opprettholdes.

Nedkjøling skal finne sted så raskt som mulig til under 4 °C.

Oppdages avvik under nedkjølingsprosessen som tilsier at næringsmiddelet er ødelagt, skal næringsmiddelet kastes.