

HP - Varmholding og gjenoppvarming av næringsmidler

Varmholding:

Matens temperatur skal holde 60 °C eller over, under varmhoding. Mat kan serveres og transporteres i under 60 °C dersom den vil bli spist innen 2 timer etter koking, steking eller baking.

Oppvarming og gjenoppvarming:

Gjenoppvarming av ferdigmat og nedkjølt mat skal gjennomføres slik at kjernetemperaturen i produktet når 75 °C i alle produktets deler.

Generelt bør varm mat serveres rett etter produksjon og ved minimum 60 °C.

Oppdages avvik fra ovenstående temperatur og/ eller tidskrav som tilsier at næringsmiddelet er ødelagt, skal næringsmiddelet kastes.