

GHP-Tilberedning av næringsmidler

Kalde og varme måltider skal produseres i forskjellige soner eller, hvis dette ikke er mulig, til forskjellige tider. Det er viktig å påse at skjærefjelene er rene og hele uten for store riper og sar.

Kalde måltider

Produksjon av kalde måltider inkluderer forretter, salater, kalde retter og desserter. Desserter går under lett bederverlige næringsmidler og bør derfor produseres og serveres samme dag.

Salater og grønnsaker må vaskes grundig før bruk. Kalde måltider skal alltid kjøles etter tilberedning. Temperaturen ved servering av kalde retter får ikke overstige 4°C.

Varme måltider

Varme måltider bør alltid, så langt det er mulig, serveres rett etter produksjon. Temperaturkravene må, så langt det er mulig, overholdes. Kjernetemperaturen ved en tilberedningsprosess bør så langt det er mulig være 75 °C. Dette er spesielt viktig for fjærkre.

Unntakene kan være retter som biff, roastbiff, etc. i lite eller medium stekt utførelse. Her skal oppskrift forretten ligge til grunn.

For å unngå krysskontaminering skal kjøtt, fisk, fjærkre og grønnsaker tilberedes i forskjellige soner eller, hvis dette ikke er mulig, til forskjellige tider.

Produksjonsområdet og produksjonsutstyret som er i kontakt med de ulike næringsmidlene skal da vaskes og desinfiseres mellom de to tilberedningene.

Oppdages det avvik fra ovenstående som tilsier at næringsmiddelet har blitt kontaminert, skal næringsmiddelet kastes.