

Lagring av næringsmidler

Kjølerom og kjøleskap

I alle kjøleenheter skal temperaturen kontrolleres med et termometer. Det skal måles mellom eller i næringsmidlene. Temperaturen skal nedskrives og arkiveres.

Temperaturen i kjøleenheten skal være mellom -1 °C til 4 °C.

Næringsmidler som lagres i samme kjøleenhet skal lagres på en slik måte at smitteoverføring fra drypping og kontakt mellom næringsmidlene ikke finner sted. Mat og matcontainere skal lagres fritt fra vegg og gulv på en ren og ryddig måte på hyller eller traller. Alle næringsmidler skal være datomerket.

Kjøledisker/-skap for salg av næringsmidler

Nedkjølte måltider av varierende slag blir ofte utstilt i kjøledisker/-skap og/eller direkte i romtemperatur. Er lagringstemperaturen mellom 7 °C og 12 °C er oppbevaringstiden maks 2 timer. Temperaturbegrensningene er tillatt forutsatt at maten er nedkjølt til 4 °C før de settes ut for salg. Næringsmidler som har stått over tidsbegrensningen skal ikke brukes som råvarer i nye produkter.

Dypfrysing

Enhver fryseenhet (fryserom/-skap/-boks) skal være utstyrt med et termometer montert på en slik måte at det lett kan avleses. Temperaturen i fryseenheten skal være -18 °C eller kaldere.

Næringsmidler i fryseenheten skal være innpakket og lagret fritt fra vegger og gulv, for å oppnå luftsirkulasjon omkring næringsmidlene. Alle næringsmidler skal være datomerket.

Tørrvarelager

Alle næringsmidler skal være datomerket. Emballasje skal ikke være skadet, skitten eller åpen slik at forurensing fra ytre kilder kan skje. Næringsmidler skal ikke oppbevares på gulv selv om den er emballert.

Ingrediensliste og produksjonsdato skal klart fremkomme på alle lagrede næringsmidler. Benytt først inn - først ut prinsippet slik at man ikke unødvendig må kaste næringsmidler grunnet dårlig datokontroll i lagringsenheter.

Hvis avvik fra ovenstående oppdages der tider og/eller temperaturer er overskredet eller emballasje er ødelagt slik at næringsmiddelet er kontaminert, skal næringsmiddelet kastes.

Hvis ingrediensliste ikke medfølger, kan ikke næringsmiddelet/ingrediensene spores eller allergener merkes og maten skal kastes.