

Tid och temperatur

Gäller för: Region Kronoberg

Faktaägare: Doris Johansson, Verksamhetschef, Kost och restauranger
Ellinor Mårtensson, Anticimex

Syfte

Säkerställa att tider och temperaturer uppfyller fastställda krav för en säker mathantering.

Ansvar

Avdelningschefen.

Övervakning/rutin

Övervakning av temperaturer sker kontinuerligt och dokumentation sker en gång per vecka.

I köket ska det finnas minst en kontrollerad instickstermometer (flyttbar). I alla kylar och frysar ska det finnas en löst liggande termometer eller en digital display på kylan/frysen.

Ankommande varm och kall mat:

Maten som kommer från centralköket kontrolleras så att maten håller rätt temperatur hela vägen fram till patienten.

Instickstermometer används för att mäta temperaturen. Maten ska serveras så fort som möjligt, med fördel inom en halvtimme så att maten är tillräckligt varm eller kall när den serveras till patienten. Alternera temperaturtagning på frukost, lunch och kvällsmat. Och på olika varugrupper på färdiglagad mat och råvaror.

Om patienter är iväg på t.ex. undersökning när maten serveras, är det okej att spara maten framme under lock i 30 minuter. Maten ska därefter återuppvärmas i mikrovågsugn och kontrollmätas så att den överstiger 72°C.

Vet man att patienten är bort längre tid än 30 minuter kan enstaka tallrikar portioner ställas in i kyl förutsatt att övrig mat i kylan inte värms upp. Även här ska maten återuppvärmas i mikrovågsugn och kontrollmätas så att den uppnått 72°C.

Kylar och frysar:

En kontrollerad flyttbar termometer används vid mätning av kylar och frysar. Ett sätt att säkert kunna veta att kylarna håller en tillräckligt kall temperatur är att placera ett glas med vatten i kylan. Termometern sticks ner i vattenglasets och temperaturen mäts.

Nedkylning och återuppvärmning

Nedkylning av mat undviks så långt det är möjligt då inga bra nedkylningsmöjligheter finns ute på avdelningsköken.

- När man i förväg vet om att en patient inte kan äta när maten serveras, kan kall mat som sedan värms upp beställas av centralköket innan ett visst klockslag. Vid servering ska maten värmas upp och återuppvärmningstemperatur dokumenteras. Återuppvärmning ska ske till minst +72 grader.

-En fryst färdigrätt serveras istället för den varma maten. Färdigrätten ska värmas upp och en kontroll av återuppvärmningstemperatur ska dokumenteras. Färdigrätten ska upp i minst +72 grader

Varmhållning:

Om det finns utrustning för varmhållning i köket kan maten varmhållas max 1 timme från det maten anländer. Varmhållningsutrustning kan vara värmeskåp, värmeplattor eller ugn. Varmhållningstemperaturen och varmhållningstiden ska dokumenteras vid varje tillfälle.

Kallhållning:

Vid servering av t.ex. frukost kan kallhållning förekomma.

-Vid servering av kylvaror står inte dessa framme i rumstemperatur längre än 30 minuter. Om serveringen sker under längre tid används kylplattor eller annan kylanordning. Temperaturen mäts för att se hur länge kylan hålls på en acceptabel nivå. Vid servering av kalla livsmedel ska temperaturen inte överstiga +8 grader.

-Vid servering av kalla livsmedel sätts en mindre mängd fram och fylls på vid behov. Rester av pålägg som varit ute för servering slängs.

Tillagning:

I de kök där en viss tillagning förekommer, kontrolleras temperaturen i den tillagade maten. Denna ska överstiga +72grader. Tillagningstemperatur mäts vid varje tillagningstillfälle och dokumenteras en gång per vecka.

Värmning av medhavd mat:

Om besökare tar med mat till patienter skall denna mat värmas i mikrovågsugn i dagrum, inte i avdelningsköket eller personalrum. Avdelningen tillhandahåller porslin och bestick. I övrigt är de som tagit med maten ansvariga för att uppvärmning och hantering sker på rätt sätt.

Diskmaskin:

Läs av befintlig mätare på diskmaskinen (om det finns en mätare att läsa av).

Åtgärdsgränser och korrigerande åtgärder

Ankommande varm och kall mat:

Varm mat ska hålla +60 grader. Skulle maten understiga +60 grader mät ytterligare två portioner. Är temperaturen $\geq +55$ grader på dessa kan maten serveras. Understiger temperaturen + 55 grader skall centralköket kontaktas. Fisk tillåts att hålla kärntemperatur på $\geq +48$ grader.

Kall ankommande mat +8 grader. Överstiger temperaturen +10 grader mät på ytterligare två ställen. Men överstiger produkterna +10- +15 grader kasseras maten eller en bedömning sker hur lång tid maten varit i den temperaturen eller vilket slags livsmedel det rör sig om.

På ankommande kall mat gäller undantag och gränsvärden på följande livsmedel:

Krämiga sallader + 10 grader

Naturella sallader + 14 grader

Blandade sallader utan majonnäs + 14 grader

Kalla tallrikar +10 grader

Baguetter + 10 grader

Smörgåsar kan hålla rumstemperatur vid ankomst förutsatt att de ställs in i kyl eller serveras direkt vid ankomst till köket.

Om avvikelser uppstår sker en kontakt med centralköket.

Kylar och frysar:

+8 grader i kylan (de flesta produkter kräver +8 grader, på förpackningen kan det stå andra temperaturgränser och då är det den temperaturen som gäller). Om produkterna överstiger + 10 grader ska ett beslut tas om produkterna ska sparas eller ej.

- 18 grader i frysen, om frysen understiger -15 grader under en längre tid ska åtgärder vidtagas. Produkter behöver inte slängas men en kontroll och inställning av frys kan behöva göras.

Återuppvärmning:

+72 grader. Temperaturen ska uppmätas till +72 grader.

Varmhållning:

+ 60 grader max 1 timma. Temperaturen ska ej understiga +60 grader.

Tillagning:

Vid tillagning ska kärntemperaturen i livsmedlet upp i minst +72 grader. Vid avvikelse värms maten ytterligare tills rätt temperatur uppnås.

Diskmaskin:

På diskvattnet + 60 grader och sköljvattnet + 80 grader. Om temperaturerna understigs flera gånger ska en avvikelse rapporteras.

Dokumentation

Temperaturen dokumenteras på temperaturblanketten. Skulle inte kolumnerna räckta till för kökets behov kan man skriva sidan om eller på baksidan av blanketten.

Allt dokumenteras 1 gång/vecka

Om diskmaskin kan kontrolleras dokumenteras detta på städchecklistan med datum för utförd kontroll enligt frekvens som passar köket.

Alla kök:

- Ankommande kall och varm mat
- Kylar och frysar
- Diskmaskin (om det finns möjlighet och läsa av, om det är en digital variant)

Om köket använder frysta färdigrätter eller förbeställer kall mat:

- Återuppvärmning av fryst mat eller kall mat

Om köket har behov och möjlighet till varmhållning:

- Varmhållningstid och temperatur vid varmhållning

Kök där tillagning sker:

- Tillagningstemperatur