

Julbord

Risken ökar för dina gäster att bli smittade och drabbas av till exempel magsjuka när du serverar julbord. Det beror bland annat på att verksamheten gör mer mat än vad de brukar, att gästerna själva tar mat och att serveringen pågår under längre tid. Det är nödvändigt att ha goda rutiner så att ingen blir smittad. Här kan du läsa om vad som är viktigt att tänka på när du serverar julbord.



Vid beredning

- Ta fram lite i taget av kylvarorna så att de inte förvaras onödigt länge i rumstemperatur. När förberedelserna är klara ska maten snabbt sättas in i kylan igen.
- Mat som ska kylas ned måste kylas snabbt. En rekommendation är att kärntemperaturen ska gå ned till $+8^{\circ}\text{C}$ inom 4 timmar. Det är extra viktigt för rätter som inte ska hettas upp innan servering till exempel ris à la Malta
- Laga och hetta upp maten ordentligt. $+72^{\circ}\text{C}$ kan vara ett bra riktvärde.

Allmänt

- Var noga med handhygien. Tvätta alltid händerna innan du börjar hantera mat, mellan olika arbetsmoment samt efter toalettbesök.
- Den som arbetar med julbordet får inte vara sjuk eller bära på smitta. Även personer som har varit sjuka eller har sjuka barn hemma kan bära på smitta.
- Tänk på att inte göra fler rätter eller servera fler personer än din verksamhet klarar av. Du måste ha tillräcklig kapacitet för både kylförvaring och nedkylning.

Vid servering

- Lagg inte upp mer mat än vad som beräknas gå åt inom en halvtimme. Byt ut fat och skålar istället för att fylla på och använd rena kärl.
- Grönsaker och frukt som ska användas som garnering eller ingå i en maträtt ska vara väl rengjorda och sköljda. Det gäller även de som endast används som dekoration på fat.
- Mat som stått ute på julbordet ska kasseras och inte serveras igen.
- Placera maten så att gästerna inte behöver sträcka sig över andra rätter för att ta mat. Välj även redskap som är utformade så att de inte glider ned i maten. Varma rätter bör hållas varmare än +60°C.
- Kalla rätter ska hållas kalla på buffén. Det kan ske till exempel med kylutrustning, kylplattor eller is. Undvik isolerande material som till exempel plast eller keramik om du använder kylplattor.

KOM IHÅG! (bocka av att du som företagsansvarig har koll på följande i din verksamhet) ✓

- Personalen har tillräcklig kunskap för sina arbetsuppgifter.
- Personalen som hanterar livsmedel har god hygien och rena skyddskläder.
- Rutiner finns för julbordet: hur länge maten står framme, temperaturgränser, kontroll etc.
- Kylvaror förvaras enligt förvaringsanvisningen, helst under +8°C och +4 °C för skaldjur och känsliga livsmedel.
- Vid varmhållning av mat förvaras maten vid minst +60°C och max i 2 timmar.
- Vid tillagning upphettas maten till minst +72°C.
- Vid nedkyllning kontrollerar vi att temperaturen kommer ner till +8°C inom 4 timmar.
- Vi tar fram lite i taget så att kylvaror inte förvaras onödigt länge i rumstemperatur.
- När förberedelserna är färdiga sätter vi in maten snabbt i kylan.
- Vi har tillräckligt med förvaringsutrymmen, så att råa och beredda livsmedel kan förvaras åtskilda.
- Livsmedel som stått ut på julbordet slänger vi och serverar inte igen.
- Kunderna kan få information om ingredienser och allergener som finns i maten.

OBS: Du får inte servera livsmedel som du misstänker inte är säkra, det vill säga att livsmedlet kan skada människors hälsa eller att de är otjänliga som människoföda.

Mer information:

Har du frågor är du välkommen att höra av dig till Södertälje kommuns kontaktcenter på tel 08-523 010 00 eller via mejl till livsmedelskontrollen@sodertalje.se