

Julbord.

Miljökontoret informerar



Julbord

Det lackar mot jul och julbordstider. Liksom för alla bufféer, är hanteringen av maten viktig för att maten ska vara säker. För att hjälpa er att undvika missnöjda gäster och matförgiftning har vi på Miljökontoret tagit fram den här Broschyren. Den innehåller tips och råd för att ni ska kunna servera gästerna ett säkert och smakligt julbord.

Tänk efter före

Det är viktigt att planera och förbereda julbordet i förväg. Hur fungerar det med maten från råvaran till gästens tallrik? Var kan det bli problem i flödet? Är det något i det du eller andra gör som behöver ändras?

- ♥ Vilka situationer kan uppkomma, t.ex. köbildning eller påfyllning av mat?
- ♥ Hur förvarar du maten? Finns tillräckligt med förvaringsutrymmen?
- ♥ Tänk på att kylar, frysar och andra utrymmen inte får bli överfulla.
- ♥ Mät temperaturen i kylarna och frysarna för att undvika för höga temperaturer.
- ♥ Se till att råvaror och färdiglagad mat hålls åtskilda, både i berednings- och förvaringsskedet.
- ♥ Kökspersonalens hygien och skyddskläder är viktiga.
- ♥ Rengör arbetsredskap och ytor som livsmedlen kommer i kontakt med ordentligt.
- ♥ Tänk på att informera era gäster om allergener i maten.

Tillagning och nedkylning av mat

- ♥ Mat som tillagas och sedan kyls ned ska nå en temperatur av + 8 °C inom 4 timmar efter påbörjad avsvälning.
- ♥ Se till att tillagad mat blir tillräckligt varm. Kontrollera temperaturen!
- ♥ Följ inläggningsrecepten av fisk noga. Det finns en bakterie som heter Clostridium Botulinum som kan bilda ett livsfarligt nervgift om inte inläggningslagen innehåller tillräckligt med ättika och salt. Förvara alltid inläggningen i kyla.

Vid själva serveringen

- ♥ Se till att ömtåliga rätter som kött, fisk och äggrätter, sallader, majonnäser och desserter inte läggs upp i större mängder än vad som beräknas gå åt.
- ♥ Rätterna bör vara förberedda för självservering i portionsbitar och skivor.
- ♥ Fyll aldrig skålar och fat utan att de först diskas!
- ♥ Vid varmhållning på buffén bör rätter hålla en temperatur på lägst +60°. Anpassa gärna mängden så att maten inte står framme för länge.
- ♥ Kalla rätter ska hållas kylda vid servering och placeras därför lämpligast på kallt underlag.
- ♥ Var noga med egenkontrollen. Mät temperaturen på kalla och varma rätter. Se till att det är ordning bland skedar och redskap.
- ♥ Viktigt! Kontrollera att allt går enligt planeringen och ha en plan för vad ni ska göra om något oplanerat inträffar.

Efter julbordet

- ♥ Överväg riskerna med att spara mat som stått framme på buffén. Vintertid är virustid!



**Örebro kommun
Miljökontoret**

019-21 10 00
orebro.se

2016

FOTO: AGNETHA TILLNERT, ANDERS ANDERSSON, CHRISTINA SUNDIEN, PETER ERICSSON OCH ASTRAKAN / SCANDINAV BILDBYRÅ.
PRODUKTION: KOMMUNIKATIONSAVDELNINGEN.
TRYCKERI: ÄTTA.45 TRYCKERI AB.



Miljömärkt trycksak, 3041 0001