

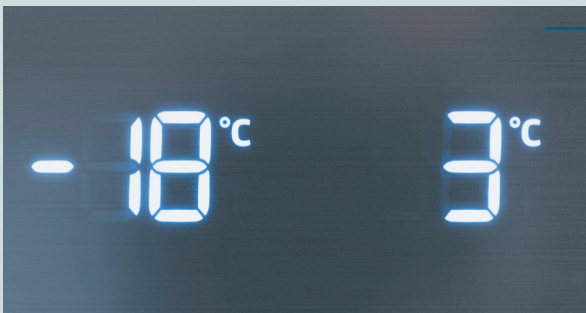
# Fakta om

## hvordan du kan holde kontroll på kjøletemperaturen

Det finnes ulike løsninger for å kontrollere temperaturen. Det viktigste er at du har oversikt over temperaturene og er sikker på at maten oppbevares ved trygge temperaturer. Her kommer noen praktiske råd om hvordan du kan holde kontroll på kjøletemperaturen.



Kjølevarer skal som regel oppbevares ved 4°C eller lavere. Noen varer kan være merket med andre temperaturer. I kjøleskap, kjøledisker og kjølerom kan du legge inn termometer som du kan lese av jevnlig. I fryserer kan du også legge inn termometer som du leser av.



Displayet på fryserer og kjøledisker kan noen ganger vise feil temperatur. Sjekk at du måler temperaturen der maten ligger, slik at du vet hvilken temperatur maten har.



Noen velger å ha et system som logger temperaturen og som varsler deg når det er feil temperatur.

### GODE VANER SOM GIR TRYGG MAT:

- Kjølevarer ved +4°C eller kaldere
- Frysevarer ved -18°C eller kaldere
- Kjøøl maten raskt ned etter at den er laget.
- Tin kjøtt, fisk og andre sårbare varer i kjøleskap

**Les om kravene til kjøletemperatur i matregelverket:**  
Forskrift om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften) § 12

Næringsmiddelhygieneforskriften § 1, jf. forordning 852/2004 art. 4, vedlegg II, kap. IX nr. 5, 6 og 7

# Fakta om

## hvordan du kan holde kontroll på kjøletemperaturen



Temperaturen i garnityrdisk, kjølerenne eller salatskål bør måles i maten. Det finnes ulike typer termometer som du kan bruke. Husk at disse bør vaskes eller desinfiseres mellom hver måling.

Hvis du har problemer med å holde temperaturen i maten, kan det hjelpe å ha på lokk, eller å fylle lite mat i bakkene.

Hvis du ikke klarer å holde kjøletemperatur, må du passe på både tid og temperatur. Ha som rutine å fjerne maten etter to timer og legg inn nye varer i disken.



### Temperaturkontroll kjøle- og fryseenheter

Måned/årstall : \_\_\_\_\_

|                   |  |
|-------------------|--|
| Hyppighet<br>Krav | Minimum en gang pr dag<br>Frys: -18 °C<br>Kjel: maks +4 °C |
|-------------------|--|

| Dato | Kjøleskap 1 | Kjøleskap 2 | Garnityrdisk | Fryserom | Fryseskap |
|------|-------------|-------------|--------------|----------|-----------|
| 1    |             |             |              |          |           |
| 2    |             |             |              |          |           |
| 3    |             |             |              |          |           |
| 5    |             |             |              |          |           |
| 6    |             |             |              |          |           |
| 7    |             |             |              |          |           |

Eksempel på interne krav  
– dere må vurdere selv!

Du må vise at du har kontroll på temperaturene og måle ofte nok. Skriv gjerne temperaturen ned i et skjema, så har du oversikt. Her har du et eksempel på skjema, du kan lage ditt eget som passer til din bedrift. Du kan selv velge om du vil ha digital- eller papirskjema.

Hvis du oppdager at temperaturen er for høy, må du gjøre noe. Vurder om maten kan brukes eller må kastes, ut ifra tid og temperatur. Juster temperaturen i kjøleskapet. Kanskje det trenger vedlikehold eller service for å holde temperaturen? Husk å skrive ned hva du gjorde for å rette feilen i avviksskjema eller avviksbok.