

## Produksjon generelt

### Tining

- Varer skal helst tines på kjølerom
- Hvis nødvendig kan varer tines i kaldt vann. Varen skal da være pakket i vanntett forpakning
- Unngå at temperaturen på varen overstiger 10 °C
- Varen skal merkes med dato for uttak fra fryserom
- Varer til tining bør legges på rist eller i sil slik at de ikke kommer i kontakt med tinevæsken
- Unngå at tinevæske forurenses andre varer
- Varer skal være fullstendig gjennomtint før den benyttes

### Klargjøring og bearbeiding

Varer klargjøres og bearbeides i henhold til oppskrifter. Regler for personlig hygiene og produksjonshygiene må alltid etterleves ved produksjon og servering/frambud.

### Slicing

Ved slicing av pålegg må man alltid vurdere rekkefølgen på det som skal slices. Spekepølser og roastbiff bør f.eks slices sist, kokt skinke først. Ost bør slices etter kokt skinke og lignende.

### Varmebehandling

Kjernetemperatur i varmebehandlet mat bør være 80 °C. Dette er spesielt viktig for fjærkre. Unntakene kan være retter som biff, roastbiff etc i lite eller medium stekt utførelse. Følg oppskriften.

### Nedkjøling

Varm mat til nedkjøling skal raskt settes kaldt, maks en halv time etter avsluttet varmebehandling. Oppdelt mat spres utover brett eller lignende, retter i gryter røres i med jevne mellomrom.

Kontroller at nedkjølingen går raskt nok. Temperaturen skal reduseres fra 60 °C til 10 °C i løpet av to timer. Kontroller og registrer i temperaturregistreringer 4.6.4. en gang per uke, oftere ved behov.

### Innfrysing av varer

- Kun råvarer som skal bearbeides kan fryses inn
- Varen skal fryses inn minimum 2 dager før holdbarhetsdato utløper
- Temperatur på fryserom skal være -18 °C eller kaldere
- Fryserom skal ikke være overfylt
- Varene skal spres slik at temperaturen synker raskt
- Varene skal merkes med innfrysingsdato og varenavn. Opprinnelig merking skal helst følge varen
- Innfrysede råvarer bør benyttes innen 6 måneder

1. Bruk kun ferske råvarer
2. Vask grønnsaker grundig før bruk
3. Bruk ren kniv og skjærefjøl
4. Produser kalde og varme retter hver for seg

Mikroorganismer trives godt mellom 7 og 60 °C - og temperaturområdet kalles derfor ofte for risikosonen.

Sørg for kortest mulig opphold i risikosonen!

