

!Elintarvikkeiden säilytyslämpötilojen muistilista!

Vältä vaaravyöhykettä! Älä säilytä ruokaa +6 - +60 °C välisissä lämpötiloissa!

Kuumana myytävät ja tarjoiltavat elintarvikkeet siis kauttaaltaan yli +60 oC lämpötilassa. Kylmäsäilytyksen muistilista eri tuotteille:

Lämpötila °C	Elintarvikelaji
Sulavan jään lämpötila (korkeintaan + 2 °C)	<ul style="list-style-type: none">• Tuoreet kalastustuotteet• Keitetyt äyriäiset ja nilviäiset• Sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet mukaan lukien suolaamaton mäti
0 °C - + 3 °C	<ul style="list-style-type: none">• Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet,• Tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet• Suolattu mäti ja pakasteesta sulatettu, suolattu mäti
Alle +4 °C	<ul style="list-style-type: none">• Jauheliha ja jauhettu maksa
Enintään +6 °C	<ul style="list-style-type: none">• Maito ja kerma• Idut ja paloitetut kasvikset• Kalapuolisäilykkeet, elävät simpukat ja sushi• Sekä kaikki muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joille ei ole annettu +6 celsius -asteesta poikkeavaa säilytyslämpötilaa
Enintään +8 °C	<ul style="list-style-type: none">• Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastöinti tai sitä vastaava käsittely
-18 °C tai kylmempi	<ul style="list-style-type: none">• Pakasteet ja jäätelö

Muista pitää kylmäkalusteet hyvässä kunnossa sekä tarkastaa ja kalibroida niiden lämpömittarit säännöllisesti. Usein kylmäkaluste kannattaa säätää hieman vaatimuksia kylmemmäksi, että lämpötila on riittävän kylmä joka puolella kylmäkalustetta. Älä ylitä kylmäkalusteen täyttörajoja!

Lyhytaikainen alle 3 °C asteen poikkeama sallitaan.

