

Nyhet till livsmedelsföretag

Ändrad tid för nedkylning av livsmedel

Information om förvaring och hantering, temperatur, rengöring och om andra allmänna kraven för livsmedelsföretag finns nu i Kontrollwiki.

Riktvärdet för nedkylningstid ändras från fyra till sex timmar

Kontrollwiki förstärks nu med ett antal texter om de allmänna hygienkraven i leden efter primärproduktionen. Stora delar kommer från kontrollhandböckerna för Storhushåll och Butik. Dessa kontrollhandböcker tas inte bort än, då all text ännu inte är omhändertagen. Två dokument upphör helt i och med denna publicering;

- Vägledning – Hygien och
- Kontrollhandbok - Utföra Offentlig kontroll fördjupning – Kontrollområden.
- En större förändring i texterna handlar om tiden för nedkylning av livsmedel: "Tidigare har Livsmedelsverket som riktvärde angett att om ett livsmedel kyls ned till +8°C eller kallare inom fyra timmar efter tillagningen så hinner ingen tillväxt påbörjas i livsmedlet. Ett uppdaterat vetenskapligt underlag visar att risken för tillväxt av sporbildare som Clostridium perfringens och Bacillus cereus är liten även vid något längre nedkylningstider. Om ett livsmedel kyls ned från 60°C till 8°C på sex timmar sker i stort sett ingen tillväxt av sporbildare, och tillväxten är fortfarande liten vid en nedkylningstid på nio timmar. Därför är sex timmar ett lämpligt riktvärde för nedkylning. Om det tar längre tid än sex timmar ska verksamheten göra en riskbedömning av om maten fortfarande är säker att servera."