



Regler for opvarmning, nedkøling og opbevaring af fødevarer

Fødevarer skal tilberedes, nedkøles, opbevares og sælges under hensigtsmæssige temperaturforhold, så der ikke opstår hygiejniske problemer.

Når fødevarer varmebehandles, sker der et vist drab af mikroorganismer. Drabseffekten afhænger af, hvor længe varmebehandlingen foretages, og hvilken temperatur der anvendes.

Mad som opvarmes eller genopvarmes skal nå en temperatur på minimum 75 grader alle steder i produktet, også helt inde i centrum.

Nedkøling af maden skal ske hurtigt, så temperaturen falder fra 65 grader til 10 grader på mindre end tre timer. Hvis nedkølingen går for langsomt, kan sygdomsfremkaldende bakterier begynde at opformere sig.

Ved at opbevare fødevarer i køle- eller fryserum, hæmmes bakterievækst i maden. Opbevaring af maden skal ske på køl ved maks. +5 grader (eller frost -18 grader eller koldere). For uddybende information se hygiejnebekendtgørelsen – [klik her \(1\)](#)

- **Mad som opvarmes eller genopvarmes skal nå en temperatur på minimum 75 grader alle steder i produktet, også helt inde i centrum.**
- **Nedkøling af maden fra 65 grader til 10 grader på mindre end tre timer.**
- **Opbevaring på køl ved maks. +5 grader**

For flere informationer omkring opvarmning og nedkøling af fødevarer – [klik her \(2\)](#)

(1)

http://www.foedevarestyrelsen.dk/NR/rdonlyres/427C317E-8E3C-4B97-9262-D303E29E496D/0/Hygiejnebekendtgørelse_788_2008724.pdf

(2)

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Tips_om_frosne_baer_og_hygiejne/Opvarmning_koeling/forside.htm