

# Nedkylning av livsmedel

Livsmedelsföretagarens ska se till att livsmedlen inte förvaras vid en temperatur som kan medföra att hälsofara uppstår (bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004).

## Nedkylning

Endast mat som inte har stått framme för servering får nedkylas för senare bruk.

**Det är viktigt att maten kyls ner effektivt från +60 °C till under +8 °C inom loppet av fyra timmar för att förhindra bakterietillväxt.**

För att det skall vara möjligt måste maten läggas i vida och låga kärl i tunna skikt på högst 5 centimeter i varje kärl. Använd lämplig utrustning eller kylutrymme för nedkylningen.

Om maten är varm höjs temperaturen på andra livsmedel i samma kylskåp, vilket gör att dessa fördärvas snabbare. Ha alltid tillräcklig utrustning/kapacitet för nedkylning.

Förvara den nedkylda maten övertäckt, i slutna kärl eller förpackningar så att produkten inte förorenas.

Produkter som ska kylas ned skall inte förvaras eller mellanlagras i rumstemperatur eller den lokaltemperatur som användes vid beredning och tillverkning av livsmedel utan så snabbt som möjligt överförs till nedkylning.

Vid nedkylningen gäller det att styra och kontrollera kärntemperaturen och inte enbart yttemperaturen.



**Miljöförvaltningen**

**Box 41**

**221 00 LUND**

**Vx 046-359 50 00**

[miljoforvaltningen@lund.se](mailto:miljoforvaltningen@lund.se)