

Oppvarming, varmholding og servering av mat - Matforsyning felles

Gjelder for: []
Dokumenttype: Prosedyre
Sist endret: 15.02.2023

1. HENSIKT

Sikre at maten varmes opp, holdes varm og serveres slik at den holder forskriftsmessige krav til temperatur og bevarer en god sensorisk og ernæringsmessig kvalitet.

2. ANSVAR

Prosedyren gjelder for Kjøkkenseksjon Nord, Kjøkkenseksjon Sør og Kafeseksjon.

- Kjøkkenpersonell har ansvar for oppvarming, med unntak i helgene og på helligdager, da personell fra postene i psykiatrien varmer selv.
- Seksjonsleder har ansvar for at stikkprøvekontroll av temperatur utføres.

3. FREMGANGSMÅTE

[Oppvarming av middag og andre retter fra Produksjonskjøkkenet.](#)

3.1 Alle retter fra Produksjonskjøkkenet:

- Oppvarmingstid og kjernetemperatur er testet. Dokumentasjon er arkivert hos Matvertseksjonen.
- Kjernetemperatur på oppvarmet mat skal som hovedregel være minimum 75°C, når det tas ut av ovnen.
- Temperaturkontroll utføres med kontrollert termometer. Måling føres inn i eget skjema, se pkt. 5.

3.2 Varmholding og servering

- Når den varme maten helles over i bakker, må personalet velge bakker som står i forhold til mengde mat som skal i. Bakkene som transporteres bør forhåndsvarmes.
- Kjernetemperaturen i maten skal være min. 60°C under hele serveringstiden.
- Temperatur i vannbad kontrolleres 1 gang pr. måned med kontrollert termometer. Måling føres inn i eget skjema, se pkt. 5.
- Maten kan stå tilgjengelig for servering i vannbadet inntil 2 timer.

3.3 Spesiell fremgangsmåte ved oppvarming av mat som tas direkte ut av frys:

- Mat som må varmes direkte fra frys trenger lengre oppvarmingstid. Kjernetemperatur må sjekkes og være minimum 75°C.
- For innkjøpte frosne retter følges produsentens anbefaling for tid og temperatur. Kjernetemperatur må sjekkes og være minimum 75°C.

3.4 Oppvarming av halvfabrikata og egenprodusert mat:

- Kjernetemperatur på oppvarmet mat skal som hovedregel være minimum 75°C, når det tas ut av ovnen. For innkjøpt halvfabrikata følges produsentens anbefaling for tid og temperatur.

4. GENERELT

[Næringsmiddelhygieneforskriften](#) presiserer at varmholdingstemperatur skal være min. 60°C.

5. INTERNE REFERANSER

[1.6.2.2.11](#)

[Servering av spesialkost - Kjøkkenseksjon sør og avdelingen - Kysthospitalet](#)

2.8.6.4.1.7.1.10.1	OPPVARMING AV MIDDAG OG ANDRE RETTER
2.8.6.5.4.3.2	Temperaturkontroll - Frys - Kjøøl - Vannbad - Oppvask - Kjøkkenseksjon Sør - Larvik
2.8.6.5.4.3.3	Temperaturkontroll frys - kjøøl - varmeboks - oppvaskmaskin - Kjøkkenseksjon Sør - Furubakken
2.8.6.5.4.3.5	Temperaturkontroll frys - kjøøl - vannbad - oppvaskmaskin - Kjøkkenseksjon Sør Kysthospitalet
2.8.6.5.4.3.6	Temperaturkontroll - Oppvarming og produksjon - Kantinemat - Kjøkkenseksjon Sør
2.8.6.5.4.3.7	Temperaturkontroll - Oppvarming middag og produksjon - Kjøkkenseksjon Sør
2.8.6.5.4.6.3	Temperaturkontroll vannbad, varmeskap, suppegryte - Kafeseksjon
2.8.6.5.4.6.5	Temperaturkontroll Varmmat - Kafeseksjon
2.8.6.5.11.4.1	Varmholding Kjøkkenseksjon Nord
2.8.6.5.11.5.2	Temperaturkontroll med kontrollert temperaturmåler av varmmat på postkjøkken
2.8.6.5.11.6.1	Oppvarming - Kafeseksjon

6. EKSTERNE REFERANSER

[Næringsmiddelhygieneforskriften](#)

7. VEDLEGG