

OPPVARMING AV MIDDAG OG ANDRE RETTER

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken/Produksjonskjøkken
Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
Sist endret: 03.02.2023

1. HENSIKT

Beskrive rett oppvarming av middag og andre retter som leveres fra Produksjonskjøkkenet.

2. ANSVAR

Alle som varmer opp mat som er levert fra Produksjonskjøkkenet.

3. FREMGANGSMÅTE

Se oppvarmingsskjema for:

- [Standard- og lettkest uke 1,2 og 3 - Oppvarming](#)
- [Standard- og lettkest Helligdager og Sesongretter - Oppvarming](#)
- [C4 Barsel - Oppvarming](#)
- [C4 Barsel Helligdager - Oppvarming](#)
- [Porsjonsmiddag, Pannekaker, Pizza og Taco E1 - Oppvarming](#)
- [Enkeltportjoner, ønskest og spesialkest](#)

4. GENERELT

I [Forskrift om næringsmiddelhygiene](#) (§ 13) er det krav om at varmmat skal tilberedes / oppvarmes til en temperatur som er tilstrekkelig for å hindre mikrobiell vekst og deretter holdes ved 60°C eller høyere. Angitt oppvarmings-tid og -temperatur i oppvarmings-skjema er basert på krav i forskriften og anbefalingene fra [Nasjonale retningslinjer for god hygienep praksis i institusjonskjøkken](#) (2017).

Akrylamid:

Akrylamid er et stoff som dannes naturlig i matvarer under tilberedning og ved produksjonsprosesser over 120°C, når man baker, friterer, steker eller griller. Særlig i stivelsesrike produkter, som f. eks. potet og kornbaserte matvarer, kan det dannes større mengder akrylamid. Stoffet regnes for å være kreftfremkallende og gentoksisk (kan skade arvestoffet).

Tid / temperatur under produksjonen / tilberedningen av matvaren påvirker nivået. Det er viktig å følge tilberedningsanvisninger / oppskrifter og ikke benytte for høy varme men heller lavere temperatur og evt. lengre steketid. [Se presentasjon for mere info.](#)

5. INTERNE REFERANSER

2.5.5.3.1.1.4	Nasjonale retningslinjer for god hygienep praksis i institusjonskjøkken
2.5.5.3.1.7.1.10.2	Standard- og lettkest uke 1, 2 og 3 - Oppvarming
2.5.5.3.1.7.1.10.3	Standard - og lettkest. Helligdager og Sesongretter - Oppvarming
2.5.5.4.11.5.3	E1 Barn - Oppvarming Porsjonsmiddag, Pannekaker, Pizza og Taco
2.5.5.4.11.5.4	C4 Barsel - Oppvarming
2.5.5.4.11.5.5	C4 Barsel Helligdager - Oppvarming
2.5.5.4.11.5.6	Tilberedning og oppvarming av Enkeltportjoner, ønskest og spesialkest

6. EKSTERNE REFERANSER

[Næringsmiddelhygieneforskriften](#)
[Forskrift om tiltak mot akrylamid i næringsmidler](#)

7. VEDLEGG