



SÖDERKÖPING.SE

Dokumentansvarig Enhetschef hemtjänsten	Dokumentnamn Rutin för temperaturmätning av värmd och kyld mat			
Upprättad av Carina Lindell	Upprättad 2022	Reviderat 2024-07-09	Uppföljning 2026-07-01	Diariennr

Rutin för temperaturmätning av värmd och kyld mat

Det är viktigt att varm mat förvaras och transporteras i rätt temperatur. Om temperaturen är under 60 °C kallt mat inte över 10 grader ökar risken för tillväxt av mikroorganismer och därmed risken för att bli matförgiftad.

För att minimera risken för att skadliga bakterier börjar växa under transporten av varm mat är det viktigt att maten är tillräckligt varm under hela transporten. Genom att mäta ankomsttemperaturen när maten levereras hos vårdtagaren kan man få en rätt säker indikation på att maten har transporterats vid en temperatur som minimerar risken för bakterietillväxt.

OBS! Mät även kalla maträtter samt kylda portioner.

Du som ansvarig för temperaturmätningen ska:

- Mät maten vid hämtning i köket anteckna även klockslaget. Mät sedan maten när ni lämnar ut den sista portionen anteckna även här klockslaget.
- Resultatet av temperaturmätningen fylls i på blanketten "Checklista temperaturmätning".
- Checklistan lämnas efter varje månad ifylld till ansvarig enhetschef.
- Varje grupp har en egen mät "dag"