

Risken ökar för dina gäster att bli smittade och drabbas av till exempel magsjuka när du serverar julbord. Det beror bland annat på att restaurangerna gör mer mat än vad de brukar, att gästerna själva tar mat och att serveringen pågår under längre tid än annars. Det är nödvändigt att ha goda rutiner så att ingen blir smittad. Här kan du läsa om vad som är viktigt att tänka på när du serverar julbord.

Vid beredning

Laga och hetta upp maten ordentligt. +72°C kan vara ett bra riktvärde.

Mat som ska kylas ned måste kylas ned snabbt. En tumregel säger att temperaturen bör gå ned till +8°C inom 4 timmar. Det är extra viktigt för rätter som inte ska hettas upp innan servering till exempel Ris à la Malta.

Ta fram lite i taget av kylvarorna så att de inte förvaras onödigt länge i rumstemperatur. När förberedelserna är färdiga ska maten snabbt sättas in i kylan igen.

Tänk på att inte göra fler rätter eller servera fler personer än vad din verksamhet klarar av. Du måste ha tillräcklig kapacitet för både kylförvaring och nedkylning.

Allmänt

Var noga med handhygien. Tvätta alltid händerna innan du börjar hantera mat, mellan olika arbetsmoment samt efter toalettbesök.

Den som arbetar med julbordet får inte vara sjuk eller bära på smitta. Även personer som har varit sjuka eller har sjuka barn hemma kan bära på smitta.



Vid servering

Lägg inte upp mer mat än vad som beräknas gå åt inom en halvtimme. Byt ut fat och skålar istället för att fylla på och använd rena kärl.

Grönsaker och frukt som ska användas som garnering eller ingå i en maträtt ska vara väl rengjorda och tvättade. Det gäller även de som endast används som dekoration på fat.

Mat som stått ute på julbordet bör kasseras och inte serveras igen.

Placera maten så att gästerna inte behöver sträcka sig över andra rätter för att ta mat. Välj även redskap som är utformade så att de inte glider ned i maten. Värma rätter bör hållas varmare än +60°C.

Kalla rätter ska hållas kalla på buffén. Det kan ske till exempel med aktiv kyla, kylplattor eller is. Undvik isolerande material som till exempel plast eller keramik om du använder kylplattor.