

Gör julmaten till ett trevligt minne

Nu ser vi fram emot en helg med dignande julbord. Men eftersom maten på julbordet flyttas mellan servering och förvaring flera gånger, är det extra viktigt att vi är noga med hygien och kylförvaring.

Här följer några enkla tips som minskar risken för matförgiftning:

- Tvätta alltid händerna innan du börjar laga mat och när du växlar mellan olika råvaror.
- Använd olika skärbrädor, till exempel en för rått kött och en för andra livsmedel.
- Kyl ner tillagad julmat som inte ska ätas med detsamma. Små mängder mat kan ställas i kylskåpet direkt, större mängder bör först kylas ner i till exempel ett vattenbad.
- Då kylskåpet är helt fyllt, som det kan vara under julhelgen, ställ temperaturen lite kallare än vanligt.
- Fiskprodukter som rom, kall- och varmrökt fisk samt gravad fisk ska alltid förvaras under +3 °C.
- Mat som ska hållas varm, till exempel Janssons frestelse, ska hållas över 60 grader.
- Ta inte fram mer mat till julbordet än vad du tror ska gå åt. Mat som tas ut och in i kylskåpet får kortare hållbarhetstid. Ur hygiensynpunkt är det tryggare att exempelvis bara skära det antal skivor av skinkan som behövs och lägga upp dem på ett serveringsfat istället för att ställa hela skinkan i värmen på bordet.
- Kasta bort mat som har värmts upp och stått framme. Blanda inte ihop gammal och ny mat. Rester av lådor och sillsallad som hållits varma ska inte blandas med färsk mat.
- Julskinkan bör ätas upp inom en vecka. Efter nyår är det dags att göra sig av med eventuella skinkrester.

ÅMHH önskar alla en trevlig jul och ett säkert julbord!