

frokostbørsen.

God vejledning ved modtagelse af kold og varm mad fra Frokostbørsen.

Frokostpartner oplyser følgende vejledning for overholdelse af 3-timers reglen fra kl. 9.30- 12.30 som leveres til vores kunder.

Vi sikrer os i forhold til vores køkken samarbejdspartners egenkontrolprocedurer at udbringning og transport ikke giver anledning til fødevarerikkerhedsmæssige problemer.

Kold mad

Hvis maden ikke spises efter 30 min. fra leveringstidspunktet, anbefales det, at maden stilles på køl ved en temperatur på 5°C, hvorved 3-timers reglen forlænges tilsvarende.

Al mad som har stået fremme på buffetbordet skal kasseres. Vær obs. på at dit/jeres køleskab er 5° eller derunder i køleskabet.

Varmt mad

Hvis temperaturen på den varme mad er under 65°C når 3-timers reglen udløber, anbefaler frokostbørsen at maden kasseres, maden kan genopvarmes igen til en kerntemperaturen på min. 75 °C i produktet, hvorved 3- timers reglen starter forfra.

Kerntemperatur på min 75 °C er ikke gældende - i hele kødstykker fx roastbeef og enkeltvis servering af rosa stegt andebryst

Varmholdelse

Hvis den varme mad står på varmeplade, er der ingen problemer, hvis kerntemperaturen er på min 65 °C. (konstant) kan forholdet ikke overholdes, må produktet stå fremme i 3 timer

Vi anbefaler at maden efter serveringen kasseres. Vær obs. på at ovnen er ordentligt opvarmet inden du/l sætter maden derind.

Med venlig hilsen

Frokostbørsen

