

Sammen halverer vi madspildet

- med styr på hygiejnen i sociale tilbud
med små køkkener og i afdelingskøkkener

Rester kan ofte genbruges, hvis der er produceret for meget mad. Det gælder uanset, om maden har forladt køkkenet eller ej. Der er dog en række regler i fødevareloven, der skal overholdes, når rester skal genbruges, som især handler om genopvarmning, hurtig nedkøling og hvem der har været i kontakt med maden.

Print og hæng op eller sæt i personalemappe

På næste side finder du vejledning til de vigtigste hygiejneregler ved servering og genbrug af rester. Print gerne siden og hæng den op eller sæt i personalemappe, så det altid er nemt at få gentaget reglerne.



Rester med styr på hygiejnen

- i sociale tilbud med små køkkener
og i afdelingskøkkener
(ikke store produktionskøkkener)

Må jeg genbruge mine rester?

Hurtig nedkøling

Har du lavet for meget mad, så sørg for at det overskydende ikke står længe på køkkenbordet, men at det hurtigt kommer i køleskabet og køles ned. Hvis mad nedkøles for langsomt, så kan bakterier vokse frem. Derfor skal resterne køles ned fra 56 grader til under 10 grader indenfor 4 timer. Fordel maden ud i mindre portioner med større overflade og lad maden dampe lidt af - men vent ikke længe med at sætte den i køleskabet. Husk at dokumentere nedkølingen i jeres egenkontrol.

Genbrug af rester

Hvis du serverer dine rester varme, skal de genopvarmes til min. 75 grader. Du kan altså sagtens genopvarme gryderetter; og f.eks. bruge rester af ris til stegte ris, overskydende grød i et brød og kartoffelrester i dine fiskefrikadeller. Rester fra den varme mad - f.eks. pasta og kartofler, må du også gerne bruge i en kold pastasalat eller kartoffelsalat uden genopvarmning. Hvis I vil genbruge jeres rester, skal I huske at skrive det ind i jeres egenkontrol.

Spisekvalitet

Selvom du har nedkølet en rest korrekt og den derfor er sikker at bruge igen, skal du altid lave en sensorisk vurdering ud fra lugt, udseende og smag for at afgøre, om spisekvaliteten er god nok til at en rest bør genanvendes.

Vigtigt ved servering

Maden på bordene

Sæt maden på spisebordene i mindre portioner. Hav en/flere overdækkede skåle holdt tilbage på køkkenbordet og i køleskabet som det kun er personalet, der fylder op fra. Mad, der har været på spisebordet og dermed i direkte kontakt med borgerne, skal kasseres. Husk altid håndhygiejne ved måltidet.

Mad, der har stået overdækket på køkkenbordet, kan bruges igen, hvis du sørger for at overholde reglerne, som beskrevet tidligere.

Undtagelse - ikke alt kan genbruges

Kold mad, der normalt opbevares i køleskab, som f.eks. kød- og fiskepålæg, kan ikke genbruges, når det har stået fremme under måltidet - heller ikke, hvis det har stået overdækket.

