

Sammen halverer vi madspildet

- med styr på hygiejnen i daginstitutioner

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

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



Rester med styr på hygiejnen

Må jeg genbruge mine rester?

Hurtig nedkøling

Har du lavet for meget mad, så sørg for at det overskydende ikke står længe på køkkenbordet eller på stuerne, 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.

Genopvarmning

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. Kolde rester af f.eks. pasta og kartofler, må du også gerne bruge i en kold pastasalat eller kartoffelsalat uden genopvarmning.

Rå snittede grøntsager og udskåret frugt

Det må du gerne bruge igen uden at genopvarme det, hvis det kun har stået fremme i kort tid. Dog kun til og med dagen efter.

Spisekvalitet

Selvom du har nedkølet en rest korrekt og den derfor er sikker at bruge igen, skal du som køkkenprofessionel 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 på stuerne

Ingen børnehænder

Sæt maden på bordene på stuerne i mindre portioner. Hav en/flere overdækkede skåle på vognen, som det kun er de voksne, der fylder op fra. Mad, der har været på bordet og dermed i direkte kontakt med børnene, skal kasseres. Husk altid håndhygiejne ved måltidet.

Mad fra vognen

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

Undtagelse - ikke alt kan genbruges

Kold mad der normalt opbevares i køleskab, som f.eks. kød- og fiskepålæg, kan oftest ikke genopvarmes og skal derfor smides ud, når det kommer tilbage i køkkenet.

