

Lämpötilojen hallinta ja tarkkailu on osa omavalvontaa

Suunnittele,

- miten seuraat elintarvikkeiden ja niiden säilytystilojen lämpötiloja?
- mitä tehdään, jos lämpötilahallinnassa on ongelmia?
- mistä lämpötiloja mitataan?
- kuinka usein mitataan?
- kuinka usein mittaustulokset kirjataan? mitä tehdään, jos lainsäädännön lämpötilarajoissa ei pysytä?

Varmista lämpötilat ainakin näissä työvaiheissa

- Kun vastaanotat elintarvikkeita
- Lihan ja kalan käsittelyn aikana
- Kylmäsäilytyksessä ja varastoinnissa
- Ruuan kuumennuksessa
- Jäähdytyksessä (sekä kuumien ruokien että esimerkiksi jauhelihan valmistuksen jälkeen)
- Tarjolla pidossa

Jos kuljetat elintarvikkeita itse, suunnittele,

- miten varmistat elintarvikkeiden turvallisuuden kuljetuksen aikana?
- mitä kuljetusvälineitä käytetään?
- miten elintarvikkeet pakataan kuljetusta varten?
- kuinka pitkään kuljetukset kestävät?
- miten lämpötiloja hallitaan kuljetuksen aikana?
- mitä tehdään ongelmatilanteissa?

Käytä sopivaa lämpömittaria ja huolehdi sen toiminnasta

- ota huomioon, miten ja missä tilanteessa lämpötila mitataan
- varmista, että mittarin mittausalue soveltuu mitattavalle kohteelle
- huolehdi mahdollisista hälytysrajoista
- muista mittarin toiminnan tarkastaminen
- noudata oikeita mittauskäytäntöjä
- huolehdi mittarin säännöllisestä puhdistamisesta



Lämpötilat hallintaan elintarvikehuoneistoissa - katso videot linkkien takaa alta

- lämpömittarin valinta
- vastaanotto
- säilytys
- tarjoilu
- kirjanpito

**Lämpömittarin valinta ja
yleistä lämpötilan
mittaamisesta**

**Lämpötilamittaukset
elintarvikkeiden
vastaanottotarkastuksessa**





[[Ruokavirasto](#)]



Controlling and monitoring temperatures is part of own-check activities

Plan:

- How you monitor the temperatures of foods and their storage facilities
- What is done if there are problems in managing the temperatures
- Where you measure the temperatures from
- How often the temperatures are measured
- How often the measurement results are recorded
- What is done if the statutory temperature range cannot be maintained

Ensure the temperatures at least in the following work stages:

- When you receive foods
- When you handle meat or fish
- In cold storage and warehousing
- When heating food
- In cooling (after preparing both hot foods and, for example, minced meat)
- Keeping food available to customers

If you transport foods yourself, plan:

- How you ensure the safety of the foods during transport
- What transport vehicles are used
- How the foods are packed for transport
- How long the transports last
- How the temperatures are controlled during transport
- What is done in problem situations

Use a suitable thermometer that has been checked for proper function:

- Consider how and in which situations the temperature is measured
- Ensure that the measuring range of the meter is appropriate for the object to be measured
- Define the necessary alarm limits
- Remember to check the proper function of the thermometer
- Follow correct measurement methods
- Ensure that the meter is cleaned regularly



Controlling temperatures in food premises - Watch the Videos

- Choosing the type of thermometer
- Food reception
- Storage
- Serving
- Recording

A close-up photograph of a hand holding a digital thermometer. The thermometer has a blue display screen showing the number '0'. The background is blurred, showing what appears to be a kitchen or food preparation area.

Choosing the type of thermometer and general instructions on temperature measurements

A close-up photograph of several ice cubes. The ice is clear and has a slightly textured surface. The lighting is soft, highlighting the edges of the cubes.

Temperature measurements during food reception



