

## Varmhållning

Varmhållning vid temperaturer över 60 °C ger en säkerhetsmarginal ner till de temperaturer där vissa sjukdomsframkallande bakterier kan börja tillväxa, cirka 50-55 °C. Därför är 60 °C ett lämpligt riktvärde. Se kapitel IX, punkt 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Vid kontroll av varmhållningstemperatur med termometer är det ytan som bör mätas, eftersom maten svalnar fortast där. Det är också ytan som kan bli kontaminerad till exempel vid bufféserving och då kan bakterietillväxt ske om temperaturen blir lägre än 50-55 °C.

[Riskvärderingsrapport - Tillväxt av bakterier under avsvälning, förvaring och upptining - Livsmedelsverkets rapportserie 2017 - Rapport 2 del 2](#)

Om maten varmhålls korrekt, det vill säga vid en temperatur på 55 °C eller högre, innebär varmhållning ingen hälsorisk. Däremot uppstår oönskade kvalitetsförändringar vid långvarig varmhållning av mat. Utseende, lukt, konsistens och smak försämras i många rätter av lång varmhållning. Redan vid tillagningen påverkas dessutom halten av de vattenlösliga vitaminerna B och C, för att sedan successivt minska vid varmhållningen.

## Korvrutin

1. Se till att det finns vatten under själva behållaren för korven innan du sätter på strömmen. Temperaturen ska vara inställd på 75 grader.
2. Se till att behållaren för korven är ren, om inte, diska rent den.
3. Fyll behållaren till hälften med vatten och tillsätt lagerblad, kryddpeppar och ev salt om det finns.
4. När vattnet har blivit tillräckligt varmt läggs korven i och använd sedan termometern för att säkerställa att korven är tillräckligt varm. Den bör vara minst 60 grader för att serveras.
5. Korvbröden läggs i påse i behållaren till vänster och den ska stå på 40 grader.
6. **Korven kan ligga längre än 2 timmar, se ovan klipp, men se till att inte lägga i för mycket korv åt gången för att minska svinnet. Det tar inte lång tid för korven att bli färdig och det är ok att säga till gästerna att det tar 5 minuter för korven att bli klar.**
7. Se till att alltid använda tång när du serverar korven och ha rena händer eller använd handskar, se till att byta handskar så att du inte använder samma handskar som när du till exempel har använt kassaapparaten.