



December 2014

Facts fra Teknologisk Institut:

10 gode råd til at undgå madforgiftning fra julebuffeten

Juletid er tid til hygge og masser af god mad. Store buffeter med andesteg, flæskesteg, lune deller, skinke, pålæg, sild, rejer, fiskefilet, oste og tilbehør af friske og syltede grøntsager, saucer og meget mere. Men julebuffet er også et sted hvor man - hvis uheldet er ude - kan sprede en madforgiftning.

Det kan ske, fordi maden bliver tilført sygdomsfremmende bakterier, fordi maden, anrettet på en buffet, risikerer at stå for længe ved en temperatur, som giver bakterierne gode vækstbetingelser. Derfor er det vigtigt at følge disse ti gode råd:

- Maden må ikke stå på buffeten i mere end 3 timer. Står den længere, forøges risikoen for bakterievækst markant
- Friske krydderurter kan være en overset kilde til bakterier i maden. Derfor bør pyntning med krydderurter foretages umiddelbart før servering. Bær, asparges og babymajs bør skoldes inden servering
- Serveringsbestik skal være med lange skafter og i tilstrækkelige antal. På den måde mindsker man risikoen for at tilføre bakterier fra gæsterne til maden
- Pasteuriserede æg anbefales til alle ikke-varmebehandlede retter, hvor æg indgår, som for eksempel mayonnaise og fromage
- Lune retter skal opvarmes til over 63° C i 12 minutter i centrum før servering. Derved er man sikker på, at uønskede bakterier er slået ihjel
- Varmebehandlede retter må ikke håndteres samtidigt med rå grøntsager og kød. Brug altid rene køkkenredskaber
- Varmebehandlede produkter skal nedkøles til under 10° C på max 3 timer og opbevares på køl ved højst 5° C i max 5 dage
- Laver man maden i god tid, skal man huske at kolde retter kan opbevares ved højst 5° C i max 5 dage før servering
- Ordentlige toiletforhold. Sørg eventuelt for adgang til hånddesinfektion ved store selskaber
- Generelt er orden og ryddelighed vigtig, både når maden fremstilles og den anrettes.

*For yderligere oplysninger: Faglig leder Anette Granly Koch, Teknologisk Institut:
mobil: +45 72 20 25 39 - mail: aglk@teknologisk.dk*

Teknologisk Institut er et innovativt forsknings- og rådgivningsinstitut, der udvikler nye teknologier og omsætter viden til produkter, der har reel værdi for virksomheder og samfund. Læs mere på <http://www.teknologisk.dk>. Har du brug for yderligere oplysninger, fotos, udtalelser eller andet, er du meget velkommen til at kontakte kommunikationsafdelingen via tlf. 7220 2769 / 7220 3007 eller kommunikation@teknologisk.dk