

&eceArchive=0">

For varme kølediske i supermarkeder

AI TEA KROGH SØRENSEN
Offentliggjort 05.08.08 kl. 13:00

Sommervarmen får temperaturen i køledisken til stige, og det er skidt for kødvarerne. Hver femte supermarked overtræder kølereglerne, og hver tiende køledisk er for varm, viser kontrolaktion.

Hold øje med temperaturen i køledisken hos dit supermarked. Der er nemlig alt for varmt i mange kølediske, konstaterer Fødevarestyrelsen efter at have gennemført en kontrolaktion i næsten 500 supermarkeder landet over.

Mere end hver femte butik overtræder reglerne, viser undersøgelsen, som førte til at fødevarekontrollanterne uddelte 90 indskærpelser, 2 påbud og 10 bøder. De fleste af overtrædelserne drejede sig om, at temperaturen i kølediskene var for høj. Der var problemer med temperaturen i knap 12 procent af butikkerne, knap 6 procent af butikkerne havde ikke orden i dokumentationen af egenkontrollen, cirka 1 procent havde problemer med, at varerne var stablet for højt i kølemontrene og cirka 1 procent af butikernes overvågningstermometre viste forkert.

Bakterier vokser i varmen

Kontrollen blev gennemført fra maj til begyndelsen af juli 2008, og baggrunden er, at det varme sommervejr stiller ekstra krav til, at madvarerne køles tilstrækkelig for at kunne holde sig. De kølepligtige fødevarer skal med andre ord opbevares ved den rigtige temperatur, fordi bakterier vokser hurtigt ved højere temperaturer i sommervarmen. For høje temperaturer kan ikke kun gå ud over holdbarheden - varen kan også blive fordærvet eller komme til at indeholde sygdomsfremkaldende mikroorganismer i et antal, som kan gøre forbrugere syge.

Kontrolkampagnen var et supplement til fødevareregionernes normale fødevarekontrol, som blandt andet også indeholder temperaturtjek i kølemontre.

Relaterede artikler:

- [Nu må danske æbler også gasses](#)
- [Danskene får hjælp ved køledisken](#)
- [Salmonella-epidemi hænger](#)
- [Prikker du på øldåsen, inden du åbner den?](#)

Annonce:



FÅ BESKED NÅR DINE ØNSKER ER OPFYLDT!

- Tæt på vand
- I centrum
- Min. 150 m²

boligtorget.dk JP POLITIKENSHUS

Så koldt skal der være

- Når fødevarer bliver opbevaret i køle- eller fryserum, hæmmes bakteriernes vækst i maden.
- I køledisken skal fersk kød eksempelvis opbevares ved højst +5°C som udgangspunkt, dog højst +2°C for fersk fisk og færdigpakket hakkede kødvarer og højst +4°C for kølede ægprodukter.
- I frysemontren skal der være -18°C eller derunder.
- Salmonella-bakterier kan vokse ved +8°C, men ikke ved +5°C.

Kilde: Fødevarestyrelsen