

MIKROBIT

+100 °C
VEDEN KIEHUMISPISTE

Useimmat
taudinaiheuttaja-
mikrobit kuolevat.
Bakteeri-itiöt säilyvät.

Mikrobit alkavat
tuhoutua.

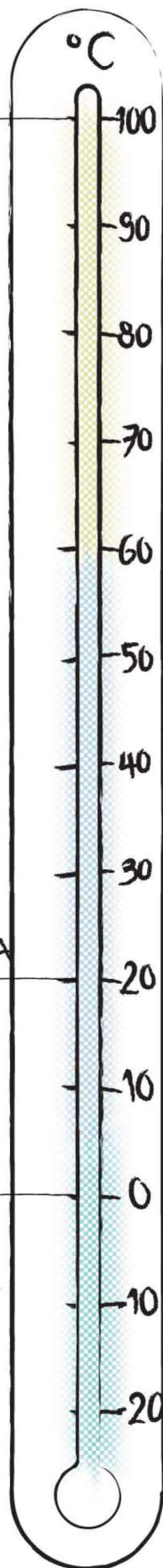
Bakteerit
lisääntyvät
nopeasti.

+18 - +24 °C
HUONEEN LÄMPÖTILA

Useimmat mikrobit eivät
lisäänny tai lisääntyvät
hitaasti, mutta eivät
kuole.

+/- 0 °C
VEDEN JÄÄTYMISPISTE

Mikrobit eivät lisäänny,
mutta eivät kuole.



KÄSITTELY

Kypsennä ruoka täysin
kypsäksi. Kuumenna
uudelleen lämmitettävä
ruoka kiehuvan kuumaksi
vähintään +70 °C:ssa.

Maidon pastörinti.

Pidä ruoka lämpimänä
yli +60 °C:ssa.

TURVALLINEN
ALUE
YLI +60 °C

VAARAVYÖHYKE
+12 - +60 °C

Jäähdytä valmis ruoka nopeasti
alle +6 °C:een.

Säilytä helposti pilaantuvia
elintarvikkeita jääkaapissa.

TURVALLINEN ALUE
ALLE +6 °C

Säilytä pakastetut ruoat alle
-18 °C:ssa.