Kyld mat - ett modernt serveringssystem

Historik

Det har i den moderna kokkonsten mer eller mindre alltid förekommit tillagning och nedkylning av mat. Detta har till stora delar berott på svårigheten att hantera större mängder av t.ex. kyckling, kalkon, stekar etc. Vilket efter tillagning skall delas eller skivas före servering. Det förstår var och en som arbetar med mat att hantera det i varmt tillstånd i större kvantiteter är en omöjlighet.

Föregångare när det gäller koka-kyl har varit Frankrike men framförallt England.

Den främsta förklaringen till detta har varit att finna ett sätt att höja säkerheten för storköken i den offentliga och privata sektorn när det gäller riskerna med distribution av varm mat.

Matförgiftning har varit den stora riskfaktorn i ett sådant system. Det främsta motivet förutom säkerheten har varit att höja kvaliteten på maten som produceras i ett centralt kök och distribueras till ett mottagande kök. Det finns ytterligare stora fördelar med systemet vilket är rationell hantering, arbetsmiljö, logistik, inköp, produktivitet, flexibilitet och ekonomisk styrning av verksamheten.

Forskning

England har varit ett föregångsland när det gäller forskning inom området. Det man framförallt forskat kring är den bakteriologiska säkerheten. Resultatet av forskningen har legat till grund för de regler som i dag gäller för kylmatsystem inte bara i England utan över hela världen. Forskningen har också till mycket stor del kommit att handla om nutrition vilket innebär att säkerställa närings och vitamininnehåll i den mat som skall serveras. Det har varit en svårighet när det gäller distribution av varm mat. Varmhållning av mat reducerar närings och vitamin innehåll drastiskt redan under de första 30 minuterna och bör under inga omständigheter varmhållas längre tid än 2 timmar. Forskningen har visat att med rätt teknik och hantering när det gäller tillagning, nedkylning, lagerhållning, distribution samt slutberedning och servering är koka–kyla ett system som är överlägset när det gäller central tillagning med korta eller långa transporter till satelitkök och serveringar.

Teknik

Forskningen inom området har också resulterat i att de stora tillverkarna av köks, kyl och transportutrustning utvecklat sin utrustning i snabb takt för att bästa resultat skall uppnås. Det gäller maskiner och utrustning för hela kedjan som tillagning, nedkylning, lagerhållning, transport och slutberedning. Det innebär också att köken har förändrats för att anpassas till de krav på logistik, flöde och hygienisk säkerhet som systemet kräver. Det är framförallt tillagningsteknik med noggrann styrning av temperaturer i såväl grytor som ugnar och termometrar som känner av centrumtemperaturen på maten och styr tillagningen som inneburit en revolution inom branschen när det gäller kvalitet. Den andra stora bidragande orsaken är utvecklingen av Blast-Chiller (nedkylningsskåp) Det har underlättat nedkylningsprocessen som kanske är det viktigaste momentet i systemet för att åstadkomma en högkvalitativ slutprodukt det gäller utseende, smak och näring.

Lagar och regler

Regler för systemet Koka-kyla följer Engelsk lagstiftning i hela Europa och innebär följande.

- Maten tillagas enligt traditionella metoder
- Nedkylning skall ske senast 30 minuter efter tillagningen eller från +70 grader
- Nedkylning till + 3 grader eller lägre på 90 minuter

- Kyllagring skall ske i + 3 grader eller lägre och vara försedd med lock, för att undvika kontaminering
- Kylkedjan får inte brytas och skall hålla en temperatur av +3 grader under distribution och kyllagring i mottagande kök.
- Slutberedning skall påbörjas 30 minuter efter att maten tagits ut från kylförvaringen
- Maten skall slutberedas till en centrumtemperatur av + 72 grader i minst 2 minuter
- Mat som slutberetts och inte konsumerats får inte återanvändas utan ska kasseras

Ovanstående regler är inte enligt svensk lag men skall enligt Svenska Livsmedelsverket följas för att få tillstånd att producera enligt koka-kyl metoden.

Ny lagstiftning och regelverk inom EU 2006-01-01

De nya reglerna ska samordna, förenkla och uppdatera befintliga EU-regler och ersätter ett tjugotal EU direktiv från 1964 och framåt. Reglerna gäller för alla sektorer och led i livsmedelskedjan. Utgångspunkten är ett helhetstänkande där hela livsmedelskedjan, från jord till bord gäller.

Ansvarsfördelningen mellan företagen och tillsynsmyndigheter har blivit tydligare och innebär att företagen har att bevisa en helhetslösning av sin matproduktion och en säker hantering i alla led. Reglerna tydliggör företagens ansvar i fråga om livsmedelssäkerhet.

Företagen skall fastställa regler i fråga om livsmedelssäkerhet och göra upp kontrollplanering som bygger på HACCP-principen (Hazard Analysis and Critical Control Point) som är ett verktyg för riskanalys och hantering av risker genom hela tillverkningsprocessen.

Kontrollförordningen innebar så stora förändringar att man kan tala om ett paradigmskifte (mycket stora förändringar).

Reglerna är mer inriktade på mål och ger företagen möjlighet att välja olika sätt att säkerställa livsmedelskedjan.

Konsekvenser av den nya lagen

Den nya lagen har inneburit att alla i branschen gjort analyser av sin verksamhet för att klara regelverket. Det har lett till att verksamheter som till största del har en verksamhet som bygger på tillagning och servering i direkt anslutning har mindre problem att anpassa sig till regelverket.

Verksamheter som helt eller delvis bygger på att även förse serveringar och matsalar som inte ligger i direkt anslutning till produktionsköket med varm mat har svårt att klara regelverket.

Det är ytterligare svårigheter med alla mindre enheter som förskolor med mindre än tre enheter vilka haft kök som klassats som kök med hushållsliknande förhållanden och avdelningskök inom äldreboenden. Dessa kök är nu klassade i samma kategori som alla andra kök och är nu inom ramen för Miljö- och hälsoskyddsnämndens inspektioner.

Det innebär större krav på ytor när det gäller hantering av disk och mat som inte får ske på samma ytor, vilket innebär att beredning och tillagning av såväl smörgåsar, kalla rätter som mindre tillagning av varm mat inte får fortsätta utan att det görs ombyggnation.

Varmmatsdistribution är och har alltid varit ett stort bekymmer pga. svårigheten att klara varmhållningen så väl i tid som temperatur. Varm mat kallnar snabbt och långa varmhållningstider innebär en kvalitetsförsämring när det gäller smak, utseende och näringsinnehåll.

De flesta i branschen såväl kommersiella som institutioner som skola, äldreomsorg och sjukhus har insett att det är mycket svårt att klara varmmatdistribution med det nya regelverket

Sammanfattning

Det står nu helt klart för alla i matbranschen att EU:s regelverk inneburit stora förändringar i hantering av livsmedel. Det har inneburit systemskifte när det gäller tillagning och distribution för de som idag har kök som förses med varm mat från en central produktion.

Det innebär för att klara regelverket att många har valt att övergå till koka-kyl systemet som har mycket större förutsättningar genom att det är lättare och finns teknik och utrustning för att hålla de temperaturer som krävs. Bonusen är också att man får en högre kvalitet på den serverade maten.

Det ska också nämnas i sammanhanget att ett stort komplement när det gäller servering av mat är färdiga kylda kompletta måltider i portionsförpackning. Framförallt är det ett sätt att öka flexibiliteten för att kunna servera en näringsriktig kost närhelst på dygnet.

Här kompletterar koka-kyl systemet sin verksamhet med en förpackningsmaskin som innebär att man byter ut syret i förpackningen och ersätter den med en skyddande atmosfär som förhindrar bakteriologisk tillväxt, mögelangrepp och jäsning vilket innebär hållbarhetstider på upp till 16-18 dagar. Maten i förpackningen håller en mycket hög standard när det gäller utseende, näring och smak samt fräschhet. Systemet är mycket vanligt när det gäller distribution till pensionärer som bor hemma men inte klarar sin egen matlagning och då får denna service från kommunen. Systemet har också blivit ett sätt att förse mindre företag eller enheter där kunden själv slutbereder maten i mikrovågsugn och är på mycket stark frammarsch i butiker för de som inte har tid att laga mat efter arbetets slut.

Inge Dahlgren

Konsult