KÄRNTEMPERATUR PÅ ÅTERUPPHETTAD MAT		Ansvarig:	
År: Månad: Ange datum:	Typ av mat	Kärntemperatur på återupphettad mat (före servering) Ange lägsta temperatur	Signatur ⇩

Återupphettning av mat ska ske på ett sådant sätt att säkra livsmedel kan garanteras. De flesta bakterier dör om maten upphettas till minst +72 grader C. Detta gäller dock inte de sporbildande bakterierna - de överlever t o m kokning. Gifter som produceras av vissa bakterier vid för långsam avsvalning kan också finnas kvar i maten.

Vårt riktvärde för kärntemperatur på återupphettad mat:

Vår åtgärdsgräns för kärntemperatur på återupphettad mat:

Om åtgärdsgränsen för kärntemperatur på återupphettad mat underskrids vidtas följande åtgärd:

OBS! Vid varje tillfälle som åtgärdsgränsen överskridits eller underskridits ska en åtgärd vidtas. Denna åtgärd ska noteras och signeras i blanketten "Korrigerande åtgärder".