

NEDKYLNING			Ansvarig:			
År:	Typ av mat	Aktiv nedkylning påbörjas klockan	Kärntemperatur efter nedkylning mäts klockan	Total aktiv nedkylningstid i timmar och minuter	Kärntemperatur efter avslutad nedkylning	Signatur ↓
Månad:						
Ange datum:						

**OBS! AKTIV NEDKYLNING SKA PÅBÖRJAS INNAN BAKTERIER GES MÖJLIGHET ATT TILLVÄXA. DETTA VILLKOR UPPFYLLS OM DEN AKTIVA NEDKYLNINGEN PÅBÖRJAS DÅ MATEN HÅLLER EN KÄRNTEMPERATUR PÅ LÄGST +60 GRADER!**

Nedkylningen ska ske på ett sådant sätt att säkra livsmedel kan garanteras. Kärntemperaturen bör därför vara högst +8 grader senast 4 timmar efter påbörjad nedkylning.

Vårt riktvärde för avsvälning:

Vår åtgärdsgräns för avsvälning:

Om åtgärdsgränsen överskrids (för lång nedkylningstid eller för hög sluttemperatur) vidtas följande åtgärder:

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