

VARMHÅLLNING (OCH KYLFÖRVARING I SERVERING)			Ansvarig:	
År:	Typ av mat	Kärntemperatur på varmhållen mat	Yttemperatur på kylförvarad mat	Signatur ↓
Månad:		Ange lägsta temperatur	Ange högsta temperatur	
Ange datum:				

Varmhållning ska ske på ett sådant sätt att säkra livsmedel kan garanteras. Detta uppnås om kärntemperaturen på varmhållen mat alltid är +60 grader eller högre. Kylförvarad, färdigförpackad mat får inte förvaras i högre temperatur än vad tillverkaren angivit. Kylförvarad mat från egen tillverkning ska förvaras i en sådan temperatur att säkra livsmedel kan garanteras. Detta uppnås om maten håller högst + 8 grader.

Vårt riktvärde för varmhållning: Vårt riktvärde för kylförvaring:

Vår åtgärdsgräns för varmhållning: Vår åtgärdsgräns för kylförvaring:

Om åtgärdsgränsen för varmhållen mat underskrids vidtas följande åtgärd:

  
  
  
  
  

Om åtgärdsgränsen för kylförvaring överskrids vidtas följande åtgärd:

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