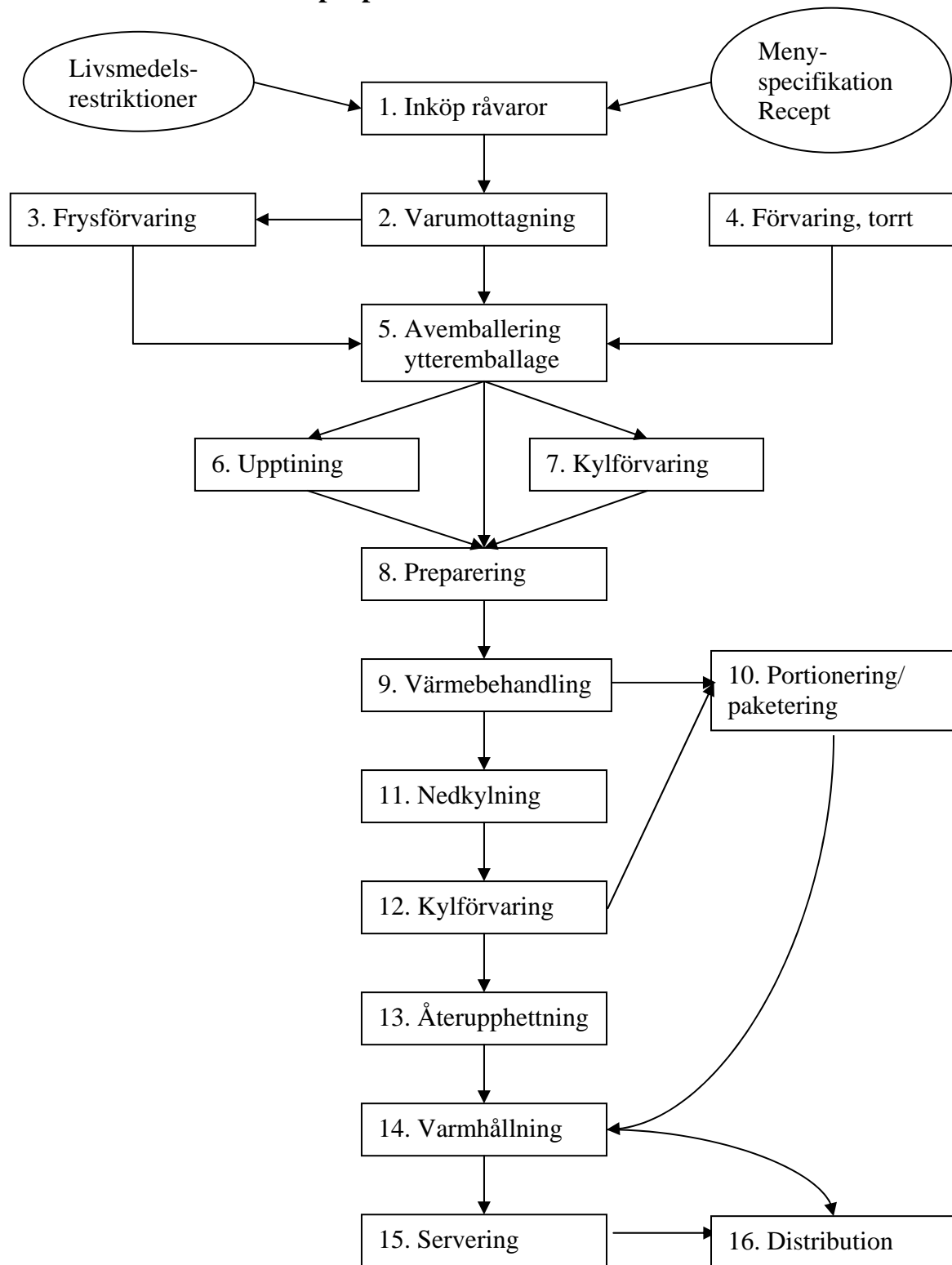


## Exempel på flödeschema för varmkök



## Beskrivning av flödesschema för varmkök

Processteg	Beskrivning
1. Inköp råvaror	Här anges krav på leverantör, råvaruspecifikationer, inköpsrestriktioner etc.
2. Mottagning	Här anges hur lång tid av hållbarhetstiden som ska återstå för kylvarorna vid varuankomst. Kylvarorna avemballeras vid ankomst. I övrigt se rutin för varumottagningskontroll
3. Frysförvaring	Här anges lagringstemperatur, typ av temperaturmätare, varuplacering och eventuellt andra restriktioner. Frekvensen av mätning/registrering och dokumentationen av temperaturen anges även här.
4. Förvaring av torrvaror	Här anges hur och var såväl oöppnade som öppnade förpackningar förvaras.
5. Avemballering	Här anges var och hur de olika ankommande varuslagen avemballeras.
6. Upptining	Här beskrivs när, hur, var och till vilken temperatur olika varuslag upptinas.
7. Kylförvaring	Här anges hur, var och vid vilken temperatur olika varuslag av kylvaror förvaras och inom vilken tid kylvarorna ska förbrukas. Frekvensen av mätning/registrering och dokumentationen av temperaturen anges här. I övrigt se rutin för övervakning av temperatur.
8. Preparering	Här anges vilka moment prepareringen omfattar för företagets del. En beskrivning av hur korskontaminering mellan olika varugrupper ska förhindras anges även. Preparering ska i förkommande fall snarast efterföljas av tillagning.
9. Värmebehandling	Här anges vilka kärntemperaturer som ska uppnås vid tillagning av olika livsmedel och hur ofta denna temperatur ska mätas och dokumenteras.
10. Portionering/Paketering	Här anges portionsstorlekar, hur, när och inom vilken tidsrymd som portioneringen/paketering utförs. Hur märkningen av den portionerade/förpackade maten utförs och vad den ska omfatta..
11. Nedkylning	Här anges när, hur, under vilken tid och till vilken temperatur som värmebehandlad mat ska nedkylas. Frekvensen av tid- och temperaturmätning för olika maträtter anges.
12. Kylförvaring	Här anges hur, var, vid vilken temperatur och under hur lång tid som färdiglagad mat kylförvaras. Frekvensen av mätning/registrering och dokumentationen av temperaturen anges här. I övrigt se rutin för övervakning av temperatur.
13. Återupphettning:	Här anges till vilken temperatur maten återupphetas samt hur ofta denna temperatur mätes och dokumenteras. I övrigt se rutin för övervakning av temperatur.

Processteg	Beskrivning
14. Varmhållning:	Här anges hur, vid vilken temperatur och under hur lång tid maten varmhålles. Likaså redovisas vad som görs med den mat som inte serverats inom rekommenderad varmhållningstid. Frekvensen av tid- och temperaturmätning samt dokumentation anges. I övrigt se rutin för övervakning av temperatur.
15. Servering:	Här anges hur maten serveras och hur överbliven mat hanteras.
16. Distribution	Här anges hur, vid vilken temperatur, inom vilken tidsrymd och av vem transporten av maten sker. Frekvensen av tid- och temperaturmätning samt dokumentation anges. I övrigt se rutin för utleverans/distribution.