**Nedkylningskontroll**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tips och råd:**  Nedkyld mat ska kylas ner till +8°C inom 4 timmar. Detta kontrolleras vid varje nedkylningstillfälle med en instickstermometer som rengörs före och efter varje användning. Temperaturen dokumenteras vid varje nedkylningstillfälle.  **Vad gör du om temperaturen är för hög vid nedkylning av mat?**  Nedkylningen får ske max i fyra timmar och starta direkt efter avslutad tillagning. Maten kastas om temperaturer är mer än +15°C efter tre timmar eller mer än +8°C efter fyra timmar. | | | | | | |
| **Datum** | **Nedkylt livsmedel** | **Starttid**  Ange tid när livsmedel är färdigtillagat | **Sluttid**  Ange sluttid när livsmedel är nedkylt | **Kärntemp.**  **vid sluttid**  Ange kärntemperatur vid sluttid | **Åtgärd vid avvikelse**  **(högst +8 °C inom 4 timmar)** | **Sign** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |