**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** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |