Egenkontroll

Vecka…….År 20…..……

Ankomstkontroll av varor (emballage, märkning, temp)

|  |
| --- |
| **Tips och råd:**Vid varje leverans görs kontroll; att rätt varor har levererats, att de håller temperatur (kyl- och frysvaror), att emballaget är helt och rent, att varorna ser fräscha ut, att det inte finns skadedjur eller spår av skadedjur, att varorna har rätt märkning och att varornas sista förbrukningsdag eller bäst före- datum inte har passerats.Kyltemperaturen får vara högst +8°C men är varan märkt med lägre förvaringstemperatur gäller den. Frystemperaturen ska vara högst -18°C eller kallare. Varor som har temperaturen omkring -15°C accepteras vid inleverans.  |
| Datum | Vara och leverantör | Avvikelse | Temp. | Åtgärd vid avvikelse | Sign |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Lufttemperatur i kyl- och frysutrymme Kylvaror högst +8oC eller enligt anvisning**

**Frysvaror -18oC eller kallare**

|  |
| --- |
| **Tips och råd:****Vad gör du om temperaturen är för hög i kylen? Vid vilken temperatur kastar du maten?*** Först justera vi termostaten i kylen, sedan kontrollerar vi och gör en bedömning om livsmedlen som förvaras i kylen (vad som kan användas och vad som ska kastas). Färdiglagade rätter över +10°C kasseras i annat fall serveras de direkt. De livsmedel som fortfarande går att använda förvaras i en annan kyl tillsvidare.
 |
| Datum | Kyl 1 | Kyl 2 | Kyl 3 | Kyl 4 | Kyl 5 | Kyl 6 | Åtgärd vid avvikelse | Sign |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tips och råd:****Vad gör du om temperaturen är för hög i frysen? Vid vilken temperatur kastar du maten?*** Först justera vi termostaten i frysen, sedan kontrollerar vi och gör en bedömning om livsmedlen som förvaras i frysen (vad som kan användas och vad som ska kastas). Har livsmedlen tinat upp använder vi dem med en gång. Har temperaturen stigit till -15°C fryser vi in livsmedlen i en annan frys.
 |
| Datum | Frys 1 | Frys 2 | Frys 3 | Frys 4 | Frys 5 | Frys 6 | Åtgärd vid avvikelse | Sign |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Varmhållning

|  |
| --- |
| **Tips och råd:*** Varmhållningen ska ske i minst +60°C. Detta kontrolleras varje dag med en instickstermometer som rengörs efter varje användning
* *Varmhållningen bör inte vara mer än två timmar. Temperaturen höjs på vattenbadet/värmeskåpen om temperaturen är för låg. Maten kastas om temperaturen är under +55°C eller om maten har stått mer än två timmar.*
 |
| Datum | Vara | **Kärntemp. (minst +60oC)** | Åtgärd vid avvikelse | Sign |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Tillagning/ återuppvärmning

|  |
| --- |
| **Tips och råd:**Vid tillagning/upphettning ska maten värmas till minst +72°C i två minuter. **Vad gör du om temperaturen är för låg vid tillagning/ upphettning?** **Svar**: Tiden för tillagning/upphettning förlängs eller temperaturen höjs. Om temperaturen är mindre än +50°C efter en timmes tillagning/uppvärmning kasseras maten. |
| Datum | Vara | **Kärntemp. (minst +72oC)** | Åtgärd vid avvikelse | Sign |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |