EGENKONTROLL FÖR NEDKYLNING SAMT UPPVÄRMNING AV KYLDA PORTIONSRÄTTER OCH MÅLTIDER

VÄSTRA GÖTALANDSREGIONEN

Reviderat: 2024-11-05

Månad: _____ **År: _____**

Kontrollpunkt: TEMPERATURKONTROLL NEDKYLNING/ÅTERUPPVÄRMNING				
Datum	Produkt	Temp.	Åtgärd vid avvikelse	Signatur

Nedkylning

- Kantin: Kyl maten i vattenbad, ställ sedan i kyl.
- Bricka: Ta av locket och ev. undertallrik, sätt gärna tallriken på en kylbricka och ställ sedan i kyl.
- Vid nedkylning ska kärntemperaturen på maten ner till högst 8 °C inom max 2 timmar.

Återuppvärmning av måltider samt kylda portionsrätter

- Kontroll av återuppvärmd mat sker vid varje tillfälle.
- Vid återuppvärmning måste matens kärntemperatur uppnå minst 72°C.

Åtgärder vid avvikelse

Kassera mat som inte blivit korrekt nedkyld eller återuppvärmd.

Servera fil eller soppa och smörgås, alternativt värm en kyld portionsrätt.

Läs mer om egenkontrollprogrammet:

Insidan/VGR Gemensamt/Stöd och tjänster/Övergripande ämnen/Egenkontrollprogram