Nedkylning

För att undvika tillväxt av skadliga mikroorganismer, är det viktigt att varma livsmedel som ska sparas, snabbt kyls ner. Temperaturen i hela livsmedlet ska nå +8˚C eller lägre inom sex timmar.

Temperaturen bör kontrolleras vid varje tillfälle. Om temperaturen är för hög efter den utsatta tiden, ska en riskvärdering avgöra hur livsmedlet ska hanteras.

Frekvens för dokumentation av utförd temperaturkontroll:……

Samtliga avvikelser och korrigerande åtgärder ska dokumenteras.

Datum	Livsmedel	Starttid	Sluttid	Sluttemperatur	Anmärkning/Korrigerande åtgärd	Sign.