Temperaturkontroll, kyl och frys

Temperatur i kylar och frysar bör kontrolleras regelbundet för att säkerställa att livsmedlen håller rätt temperatur och att skadliga mikroorganismer inte kan tillväxa. Avfrostning bör ske regelbundet.

Temperaturen i kylar ska inte överstiga +8°C eller den temperatur som anges på förpackningen. Detta kan innebära att flera kylar krävs. Temperaturen i frysar ska inte överstiga -18°C. Vid avvikelse ska en riskvärdering avgöra hur livsmedlet ska hanteras; kassation eller omedelbar tillagning.

Frekvens för dokumentation av temperaturkontroll:…………………………………………………………………………

Samtliga avvikelser och korrigerande åtgärder ska dokumenteras.

Datum	Beteckning, kyl/frys	Uppmätt temperatur	Korrigerande åtgärd	Sign.