Temperaturkontroll, utlevererad mat

Styrning av temperatur under transport är en viktig punkt för att undvika tillväxt av skadliga mikroorganismer. Kyld mat ska hålla max +8˚C eller den temperatur som anges på originalförpackningen. Mat som transporteras varm, ska hålla minst +60˚C. Frysta livsmedel ska hålla minst -18˚C (-15˚C kan accepteras under kortare stunder under transport).

Temperaturen bör kontrolleras vid varje transporttillfälle. Vid avvikelse, ska en riskvärdering avgöra hur livsmedlet ska hanteras.

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

Samtliga avvikelser och korrigerande åtgärder ska dokumenteras.

Datum	Livsmedel	Temperatur	Anmärkning/Korrigerande åtgärd	Sign.