Tillagning/Återupphettning

För att säkerställa att skadliga mikroorganismer avdödas, krävs tillagning vid hög temperatur. För rätter som tillagas, eller som tidigare har tillagats, kylts ner och sedan återupphettas, ska temperaturen nå minst +72˚C under två minuter. Andra temperaturer kan accepteras om det finns rimliga förklaringar. I vissa fall kan sensorisk och visuell kontroll baserad på erfarenhet ersätta temperaturkontroll. Vid för låg temperatur bör tillagningen fortsätta till dess att rätt temperatur har uppnåtts.

Temperaturen bör kontrolleras vid varje tillfälle.

Frekvens för dokumentation av tillagad/återuppvärmd mat:…………………………………………………………….

Datum	Livsmedel – tillagning/återupphettning	Temperatur	Anmärkning/korrigerande åtgärd	Sign.