**Varmhållning**

För att undvika tillväxt av skadliga mikroorganismer, ska varmhållningstemperaturen vara minst +60˚C. Temperaturen bör kontrolleras vid varje tillfälle. Om temperaturen är för låg, ska en riskvärdering avgöra hur livsmedlet ska hanteras.

**Frekvens för dokumentation av utförd temperaturkontroll:**……

Samtliga avvikelser och korrigerande åtgärder ska dokumenteras.

| Datum | Livsmedel | Temperatur | Anmärkning/Korrigerande åtgärd | Sign. |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |