

Livsmedelshantering egenkontroll varm mat, vårdhygienisk riktlinje

Avdelning:.....Månad:.....

Temperaturkontroll varm mat – varje dag, lunch och middag. Kryssa i och notera uppgifterna i varje kolumn. Skicka blanketten till Kostavdelningen i slutet av varje månad. Behåll en egen kopia.

Kärntemperaturen mäts efter uppvärmning i samband med serveringen. Mät i mitten av huvudkomponenten ex. köttfärsbiff, kycklingryta. Temperaturen ska inte understiga 72° C. Om temperaturen understiger 72° C - värm upp maten ytterligare i mikrovågsugn eller ugn. Meddela köket om det är fel på matvagnen.

Datum	Lunch	Middag	Maträtt	Temp °C efter uppvärmning	Signatur	Åtgärd om under 72° C
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						

Datum	Lunch	Middag	Maträtt	Temp °C efter uppvärmning	Signatur	Åtgärd om under 72° C
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						