**Rutin för kontroll av lufttemperatur i kylar och frysar**

**Syfte**:

Säkerställa att kyl- och frysberoende livsmedel förvaras vid korrekta temperaturer

**Omfattning**:

Samtliga kylar och frysar i verksamheten

**Ansvarig för att rutinen följs**:……………………………………………………..

**Dokumentation på journalblad:**

Minst......gång/vecka. Alla avvikelser och korrigerande åtgärder skall dokumenteras.

**Beskrivning**:

Temperaturen i kylar och frysar kontrolleras varje dag.

* Temperaturen i kylar skall ej överstiga +8°C eller den temperatur som tillverkaren anger för de livsmedel som förvaras i kylarna.
* Temperaturen i frysar skall ej överstiga -18°C
* Termometrar skall finnas i samtliga kylar och frysar
* Avfrostning av frysar och kylelement skall ske vid behov
* Upptining av frysta livsmedel som är kylberoende skall ske i kyla

**Förslag på korrigerande åtgärd**:

Om temperaturen överstiger +8°C på kylvaror kasseras dessa alternativt används omgående om de kan bedömas vara tjänliga.

Frysta produkter som tinat kan användas omgående om temperatur ej har överstigit +8°C

Vid nedsatt funktion på frysen skall varorna användas med hänsyn till att angivet bäst-före datum ej längre är giltigt.

Tillkalla reparatör omgående.

**Utvärdering/tester:**

- Genomgång av journalblad i samband med intern revision

- Kalibrering av termometrar