**Rutin för nedkylning av värmebehandlade livsmedel**

**Syfte**:

Säkerställa att nedkylning av värmebehandlade livsmedel sker på ett sätt som inte äventyrar produktsäkerheten.

**Omfattning**:

Samtliga livsmedel som kyls ner

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

**Dokumentation på journalblad**:

Minst......gång/vecka. Alla avvikelser skall dokumenteras

**Beskrivning**:

Värmebehandlade livsmedel som skall återuppvärmas eller ätas kalla skall kylas ned till max +8°C inom fyra timmar. Nedkylning skall ske i separat nedkylningsskåp. Mindre mängder kan kylas i is/vattenbad.

Kontroll skall ske vid varje tillfälle genom att mäta kärntemperaturen i livsmedlet.

**Förslag på korrigerande åtgärd:**

Om nedkylning till +8°C tar mer än 4 timmar skall livsmedlet kasseras

**Utvärdering/tester:**

- Kalibrering av termometer minst 1 gång per år

- Mikrobiell analys av nedkylda livsmedel: ……prover…..gånger per år

- Genomgång av journalblad i samband med internrevision