**Rutin för utleverans av varm mat**

**Syfte**:

Säkerställa att mat mat levereras vid korrekt tempertur till konsumenten. Kärntemperaturen ska vara minst +60°C

**Omfattning**:

Vid varje leverans av varm mat

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

**Dokumentation på journalblad**:

Dokumentation på journalblad: Vid varje leverans. Alla avvikelser skall dokumenteras.

**Beskrivning**:

När du levererar kyld mat (catering) ska du kontrollera temperaturen innan du lämnar maten till

konsumenten. Kärntemperaturen ska inte vara högre än +8°C.

**Förslag på korrigerande åtgärd:**

Om temperaturen understiger +60°C ska livsmedlet kastas.

**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