**Rutin för återupphettning/tillagning/varmhållning**

**Syfte**:

Säkerställa att uppvärmning av tidigare nedkylda livsmedel samt tillagning av råvaror sker vid korrekta temperaturer

**Omfattning**:

Samtliga livsmedel som värmebehandlas

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

**Dokumentation på journalblad**: Minst......gång/vecka.

**Beskrivning**:

För tidigare tillagade rätter som nedkylts och skall återupphettas samt vid tillagning skall värmebehandling normalt pågå tills dess att en kärntemperatur av minst +72°C i två minuter uppmätts. Andra temperaturer kan accepteras om det finns rimliga förklaringar.

Kärntemperatur mäts med lämplig termometer. I vissa fall kan sensorisk och visuell kontroll baserad på erfarenhet ersätta termometer.

Varmhållning skall ske vid minst +60°C.

Kontroll av temperaturer skall ske vid varje tillfälle

**Förslag på korrigerande åtgärd**:

- Fortsätt med uppvärmningen tills rätt kärntemperatur uppnåtts.

- Vid felaktig varmhållningstemperatur justeras värmen om denna är över 55◦C.

- Vid lägre temperatur kasseras maten

**Utvärdering/tester:**

- löpande kontroll av temperatur vid tillagning och varmhållning

- kalibrering av termometer

- genomgång av journalblad i samband med intern revision