**Journal för egenkontroll**

**Vecka………. År…………**

 **Ankomstkontroll av kolonialvaror samt kyl- och frysvaror**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Produkt** | **Temperatur(max +8°C/-18°C)** | **Emballage (Ok)** | **Sign** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Temperatur ankommande varm mat**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Produkt** | **Temp** | **Sign** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Lufttemperatur i kylar max +8°C eller enligt förvaringsanvisning**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Kyl 1** | **Kyl 2** | **Kyl 3** | **Kyl 4** | **Kyl 5** | **Kyl 6** | **Sign** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Lufttemperatur i frysar minst -18°C**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Frys 1** | **Frys 2** | **Frys 3** | **Frys 4**  | **Frys 5** | **Frys 6** | **Sign** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Nedkylning av värmebehandlade livsmedel +8°C efter 4 timmar**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Produkt** | **Start klockan:** | **Klart klockan:** | **Temp** | **Sign** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Varmhållning lägst 60°C**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Produkt** | **Temp** | **Sign** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Återupphettning av tidigare avsvalnade rätter lägst 72°C**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Produkt** | **Temp** | **Sign** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Temperatur diskmaskin**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Disktemperatur +60-70 °C** | **Sköljtemperatur +80-90 °C** | **Sign** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Temperatur utleverad kyld/varm mat (max +8°C/ minst 60°C)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Produkt**  | **Temp** | **Sign** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Övriga kontrollpunkter**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kontrollpunkter** | **Kommentar** | **Sign** |
| Är underhållet av lokal och fordon ok? |  |  |
| Används godkända förpackningsmaterial?  |  |  |
| Sker hantering, lagring och transport/separeringsäkert? |  |  |
| Hanteras avfall på rätt sätt? |  |  |
| Finns spår av skadedjur?  |  |  |
| Utförs städning/rengöring? |  |  |
| Kontrolleras smak, lukt, utseende på vattnet? |  |  |
| Sköts den personliga hygien, finns arbetskläder, tvättas händerna m m?  |  |  |