



Temperaturlista för uppvärmning av mat

Enhet: _____ Månad: _____ Gäller Lunch/Middag

Temp/datum	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
≥+ 76 °C																															
+ 75 °C																															
+ 74 °C																															
+ 73 °C																															
+ 72 °C																															
+ 71 °C																															
+ 69 °C																															
+ 68 °C																															
+ 67 °C																															
+ 66 °C																															
+ 65 °C																															
≤+ 64 °C																															

Ta temperaturen på huvudkomponenten (köttet, fisken, fågeln) en gång till lunch och en gång till middag. Ringa in om blanketten gäller lunch eller middag. Använd stick- eller pistoltermometer. Skriv din signatur i rutan under dagens datum. Om temperaturen än lägre än 72°C, fortsätt uppvärmningen. Vid fel/avvikelser, fyll i blankettens baksida (tex huvudkomponent som ej behöver komma upp i 72°C). Ska sparas 1 år bakom flik Y när den är ifylld. Läs mer på sida 10 i "Rutin för livsmedelshygien".

