

VECKOKONTROLLER

År: _____

ANKOMSTKONTROLL Varje tillfälle/dokumentation en gång i veckan

Dokumenterad kontroll sker av yttemperaturen på en kyl- och en frysvara vid leverans en gång i veckan. Vid avvikelse på övriga varor antecknas även detta. Sätt kryss om förpackningen är hel och ren, om märkningen är korrekt samt om datumet inte gått ut.

Ankomst-datum	Vara	Yt-temp	Förpackn. hel/ren	Märkning korrekt	Datum ok	Sign

UPPHETTNING Varje tillfälle/dokumentation en gång i veckan

Dokumenterad kontroll av kärntemperatur (lägst +72°) görs på ett utvalt livsmedel som upphettas.

Datum	Livsmedel/maträtt	Temp1	Temp 2	Sign

FÖRVARINGSKONTROLL KYL/FRYS dokumentation en gång i veckan

Mät temperaturen på varorna (yttemp), notera även värdet enligt utrustningens termometer (lufttemp). Vidta åtgärder om varornas temperatur överstiger +8° (eller kallare enligt leverantörens märkning) i kylutrymme och -18° i frysutrymmen.

Datum:	Varornas yttemp	Utrustningens lufttemp
Kyl		
Frys		

Datum:	Varornas yttemp	Utrustningens lufttemp
Kyl		
Frys		

Datum:	Varornas yttemp	Utrustningens lufttemp
Kyl		
Frys		

Datum:	Varornas yttemp	Utrustningens lufttemp
Kyl		
Frys		

RENGÖRING

Inför varje matlagning och en gång i veckan utför ansvarig kontroll av rengöringen i alla utrymmen. Avvikelse noteras på raderna nedanför. I övrigt signeras när rengöring är utförd på följande utrustning, utrymme som ska rengöras minst en gång i veckan.

Utrymme	Datum:	Datum:	Datum:	Datum:
Bänkar och hoar				
Använd utrustning och redskap				
Spis, ugn och mikro				
Kylar, frysar och diskmaskin				
Skåp och hyllor i beredning				
Vattenkranar och kranisar				
Bord och stolar				

AVVIKELSER OCH ÅTGÄRDER:
