



INFORMATION OM EGENKONTROLL I LIVSMEDELSVERKSAMHETER

Egenkontroll för säkra livsmedel

För att du som livsmedelsföretagare ska kunna säkerställa att de livsmedel du tillverkar, säljer eller serverar är säkra att äta behöver verksamheten ha ett system för att kontrollera det; en så kallad egenkontroll. Nedan hittar du som livsmedelsföretagare information och tips på vilka områden som bör finnas med i verksamhetens egenkontroll. Det finns mer information om bland annat egenkontroll, lagstiftning och branschriktlinjer på kontrollwiki.livsmedelsverket.se och livsmedelsverket.se.

Ditt ansvar

Du som bedriver en livsmedelsverksamhet är ansvarig för att de livsmedel som serveras, tillverkas eller säljs är säkra att äta samt att de har rätt märkning och sammansättning. Det är också ditt ansvar att kraven i lagstiftningen uppfylls och därför behöver du ha en egenkontroll för din verksamhet. Syftet med egenkontrollen är att förebygga hälsorisker och ge dig som livsmedelsföretagare verktygen för att uppnå målet med att tillhandahålla säkra livsmedel, att konsumenten får rätt information om matens innehåll och att konsumenten inte blir lurad.

Kravet om egenkontroll finns bland annat beskrivet i *artikel 5 i EG-förordning nr 852/2004 om livsmedelshygien*. Exakt hur egenkontrollen ska vara utformad finns däremot inte reglerat i lagen. Det viktiga är att egenkontrollen är anpassad efter de risker som finns i just din livsmedelsverksamhet. Så snart du gjort en genomgång av risker och känner till vilka dessa är kan du ta fram rutiner för hur du ska kunna upptäcka brister och vidta åtgärder när något går fel i livsmedelshanteringen.

Vad innebär rutiner och dokumentation?

Hur mycket dokumentation som behövs i verksamheten beror på dess storlek och vilka risker som finns. Det behöver inte finnas mer dokumentation än vad som är nödvändigt för att hantera de risker som är uppstår i verksamheten. Det underlättar om det finns tydliga och skriftliga rutiner som är lätta att följa för dig som verksamhetsutövare och för din personal. I rutinerna bör det framgå vad som ska kontrolleras, hur ofta det ska kontrolleras samt om och i så fall hur ofta det ska dokumenteras. I rutinerna bör det även stå vilka eventuella gränsvärden som gäller och vilka åtgärder som ska vidtas om ett gränsvärde skulle överskridas.

Exempel

I rutinen kan man till exempel beskriva att mat som står på varmhållning ska hålla en temperatur på minst +60 °C. Om det vid en kontroll av temperaturen visar sig att maten endast håller +50 °C så har gränsvärdet överskridits. För att undvika att maten blir en fara för konsumenterna måste en lämplig åtgärd vidtas, till



exempel att maten kasseras eller återupphetas till minst +70 °C. När ett gränsvärde överskrids bör de åtgärder man har vidtagit dokumenteras. Man behöver även göra en korrigerande åtgärd för att undvika att samma fel inträffar fler gånger. I det här fallet kan det till exempel korrigeras genom att värmen på varmhållningsutrustningen höjs. De korrigerande åtgärderna bör också dokumenteras.

Vilka risker har du?

Innan egenkontrollen utformas behöver du ta reda på vilka risker och faror som finns i din verksamhet, det vill säga vad som kan hända som gör att livsmedel inte är säkra. När riskerna är identifierade ska du fundera på vad som kan göras för att förebygga dessa risker och ta fram rutiner för att kunna förhindra att riskerna uppstår. När man går igenom riskerna på detta systematiska sätt kallas det för faroanalys. I slutet av informationsbladet kan du läsa mer om faroanalys och HACCP-principerna samt hur du kan gå tillväga för att upprätta en faroanalys över din verksamhet (**se bilaga 1**).

Egenkontrollens innehåll

Innehållet i egenkontrollprogrammet skiljer sig mellan olika verksamheter och olika branscher. Nedan finns förslag på hur man kan utforma sin egenkontroll och vilka uppgifter som kan vara lämpliga att ha med. I en liten verksamhet med inga eller få anställda och en enkel livsmedelshantering kan den dokumenterade egenkontrollen ofta vara ganska enkel medan det för större verksamheter med många olika moment kan vara lämpligt med en mer detaljerad egenkontroll. Det viktiga är att du som verksamhetsutövare kan hantera de risker som finns i din verksamhet och har ett sätt att förebygga dem.

Administrativa uppgifter

Beskriv företaget och verksamheten, verksamhetens storlek, organisation och vem som ansvarar för egenkontrollen. Det är viktigt att kunna dela ut ansvaret till andra då egenkontroll måste ske även om den som är huvudansvarig är sjuk eller ledig.

Utbildning

Du som företagare ansvarar för att du själv och att alla i din personal som hanterar livsmedel har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och egenkontroll. Du ska se till att alla får den handledning och utbildning som är nödvändig för deras arbetsuppgifter. Det ska finnas rutiner för:

- Hur du försäkrar dig om att personalen har tillräckliga kunskaper för sina arbetsuppgifter
- Hur ofta personalen ska gå utbildningar och vilka som har genomgått utbildning (intyg och liknande bör finnas tillgängliga på arbetsplatsen)
- Hur ny personal ska introduceras i verksamheten.

Personlig hygien

Rutiner ska beskriva vilka hygienregler som finns, exempelvis när det gäller:

- Arbetskläder
- Handtvätt (se till att det finns flytande tvål och engångshanddukar vid varje handtvättställ)
- Smycken/piercing
- Rökning/snusning
- Hur personalen ska agera vid sjukdom eller om det finns en annan risk för smitta, till exempel efter utlandsvistelser
- Sår på händer (engångshandskar lämpade för hantering av livsmedel används)



Vatten och is

Det vatten och is som du använder i din verksamhet ska hålla dricksvattenkvalitet vilket innebär att det ska uppfylla kraven vad gäller mikroorganismer, kemikalier och andra typer av föroreningar.

Om du använder enskilt vatten i din livsmedelsverksamhet, det vill säga om du tar vatten från egen brunn, har du som livsmedelsföretagare skyldighet att säkerställa att vattnet är tjänligt. Dricksvattenanläggningar ska registreras hos miljökontoret och vattenprovtagning ska genomföras kontinuerligt. Det finns mer information om bland annat krav på provtagning i *Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (LIVSFS 2022:12)*.

Använder du kommunalt vatten krävs i normalfallet ingen egen dricksvattenprovtagning. Däremot är det lämpligt att ta ett mikrobiologiskt prov på is om du har en ismaskin i verksamheten.

Skadedjur

Beskriv vilka åtgärder som görs för att förebygga angrepp från skadedjur, hur du söker efter tecken på skadedjur och hur ofta kontrollerna görs. Det bör också noteras vilka åtgärder som har gjorts om skadedjur upptäckts och var fällor har placerats ut. Det är lämpligt att åtgärder mot skadedjur dokumenteras, eftersom det kan vara farligt om fällor placeras fel eller glöms bort. Anlita en konsultfirma eller skadedjurstekniker som kan bekämpa skadedjur om ni inte har tillräckliga kunskaper inom verksamheten. Spara alltid de inspektionsprotokoll som ett anlitat skadedjursföretag lämnar.

Underhåll och rengöring

Alla ytor och all utrustning i din livsmedelslokal måste kunna hållas rena och det bör finnas rutiner för när och hur ofta rengöring ska utföras. Det bör även framgå hur du kontrollerar att rengöringen är tillräcklig. Det underlättar att ha ett rengöringsschema, speciellt för ytor och utrustning som städas mer sällan. Det bör finnas en underhållsplan som redogör för verksamhetens underhållsbehov och om ny utrustning behövs.

Avfallshantering

Avfall ska förvaras skilt från livsmedel. Till avfall räknas returgods, pantflaskor, pappersförpackningar och kompost. Rutiner bör finnas för:

- Var avfall förvaras
- Hur avfall bortförslas
- Rengöring av avfallskärl och avfallsrum

Förpackningsmaterial

Det är viktigt att använda rätt typ av förpackningsmaterial till rätt ändamål. Använder du förpackningsmaterial som inte är livsmedelsgodkänt kan det finnas en risk för att materialet släpper ifrån sig kemikalier till livsmedlen. Det bör finnas rutiner för:

- Vilka kvalitetskriterier som ställs på material som ska komma i kontakt med livsmedel
- Hur du ser till att rätt förpackningsmaterial används
- Att förpackningsmaterial förvaras och hanteras på ett säkert sätt
- Hur du försäkrar dig om att burkar och förpackningsmaterial som återanvänds i verksamheten inte riskerar att förorena nytillagade livsmedel

För att veta vad förpackningsmaterialet är godkänt för är det lämpligt att begära in produktblad varje gång du köper in ett nytt förpackningsmaterial. Förpackningsmaterial som är godkända för livsmedel bär i de allra flesta fall en symbol med ett glas och en gaffel. Kontrollera att dina förpackningsmaterial bär symbolen. Återanvändning av burkar eller hinkar, till exempel crème fraiche-hinkar, till att förvara andra



livsmedel rekommenderas inte. Även om dessa har en glas/gaffelsymbol är de ofta inte tillverkade för att återanvändas och det kan finnas en risk att materialet avger kemikalier till maten. Om återanvändning ska ske bör leverantören kontaktas för att få ett intyg på att burken är lämplig för att förvara andra livsmedel i än det ursprungliga.

Vissa material som är gjorda för att förvara feta livsmedel klarar eventuellt inte sura livsmedel, och material som är gjorda för att förvara kalla livsmedel klarar inte alltid varma livsmedel. Förvara och hantera förpackningsmaterial så att de inte förorenas. Se mer information om plast och andra material i kontakt med livsmedel på Livsmedelsverkets webbplats:

<https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/material-i-kontakt-med-livsmedel/>.

Temperaturövervakning

Ett kritiskt steg i egenkontrollen är att se till att livsmedel förvaras och tillagas vid rätt temperatur. Hur rutinerna kring temperatur ser ut beror på vilken hantering som finns i din verksamhet. Du behöver klargöra vilka temperaturgränser eller krav som gäller vid till exempel kyl- och frysförvaring, tillagning, varmhållning och nedkylning. Det bör även framgå om kontroll av temperatur ska dokumenteras och vilka åtgärder som ska vidtas om temperaturkriterierna inte uppfylls vid en kontroll. Nedan finns ett exempel på hur rutinen kan utformas.

Exempel på rutiner:*

Personalen kan använda checklistor för att dokumentera kontroller som har utförts på tid- och temperaturprocesser. Kontrollen behöver inte alltid dokumenteras, det viktiga är att kontrollen görs. Det är dock lämpligt att dokumentera när temperaturen avviker från gränsvärdet och vilka åtgärder som vidtas.

Mottagning av frysta varor

Vid varje leverans av frysta varor görs en stickprovskontroll med IR-termometer för att kontrollera yttemperaturen.

- Gränsvärde: temperaturen ska vara högst -18 °C
- Åtgärd: Högre temperaturer noteras som en avvikelse, varor som vid mottagningen är högre än -15 °C returneras med leverantören.

Lagring av kyllda varor

Temperaturer i kylutrymmen läses av på kylens inbyggda eller externa termometer varje dag. Varannan dag kontrolleras temperaturen i kylan med instickstermometer.

- Gränsvärde: lufttemperaturen i kylan får vara högst +7 °C
- Åtgärder: temperaturer över detta noteras som en avvikelse
- Åtgärd 2: vid +9 °C flyttas varorna över till en annan kyl
- Åtgärd 3: vid +10 °C ska varornas hållbarhet sättas ner eller användas i köket inom tre timmar

**Observera att detta endast är exempel på hur rutiner kan utformas. Det är alltså inte kompletta rutiner som kan användas i ett egenkontrollprogram.*

Utleveranser och catering

Om livsmedel ska transporteras ska transporten ske på rätt sätt så att kylkedjan upprätthålls och hygienkraven uppnås. Det ska finnas rutiner för detta. Rutinerna kan till exempel vara extra temperaturkontroller och rengöring av transportmedel.

Reklamationer, klagomål och misstänkta matförgiftningar

Då det kan komma in klagomål på din verksamhet behöver du ha en rutin för hur det ska hanteras, följas upp och dokumenteras. Din verksamhet kan även behöva hantera reklamationer och återkallelse av



varupartier. Om klagomålet gäller matförgiftning kan det vara bra att ha ett frågeformulär tillgängligt för att kunna ställa relevanta frågor till kunden. Kom ihåg att du ska kontakta miljökontoret om du får klagomål om en eventuell matförgiftning.

Spårbarhet

Det behöver finnas rutiner i din verksamhet som säkerställer spårbarheten av livsmedel. Följande uppgifter ska finnas dokumenterat för samtliga livsmedel som används i verksamheten:

- Vilket livsmedel som togs emot
- Tidpunkt då livsmedlet togs emot
- Från vilket företag livsmedlet levererades

Om du levererar livsmedel till andra företag ska du veta vilken vara du levererade, när du levererade varan och till vilket företag. Kravet på spårbarhet framåt gäller dock inte vid försäljning till privatpersoner utan enbart försäljning till företag.

Övriga rutiner

Alla företag har olika förutsättningar och olika typer av verksamheter. Därför ser rutinerna i egenkontrollen olika ut beroende på vilken verksamhet som bedrivs. Exempel på rutiner som just din verksamhet kan behöva ha, förutom de som nämnts ovan är:

- Hantering av specialkost och allergener
- Märkning och presentation av livsmedel (korrekt märkning och att meny/matsedel stämmer överens med det som serveras)

Uppföljning

Egenkontrollen behöver regelbundet ses över och uppdateras för att se till att den är aktuell för den hantering som sker i verksamheten och att de rutiner som har tagits fram är tillräckliga. Det bör finnas en rutin kring hur ofta genomgång av egenkontrollprogrammet ska ske. Ändringar som gjorts i samband med revisionen bör dokumenteras och sparas.

Miljökontoret
Åtvidabergs kommun
0120-830 00
miljo@atvidaberg.se



BILAGA 1 - flödesschema, faroanalys och HACCP

Nedan finns information om flödesschema, faroanalys och HACCP. Mer information finns på kontrollwiki.livsmedelsverket.se.

Enligt *artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien* ska livsmedelsföretagare upprätta en faroanalys över sin verksamhet. Syftet med en faroanalys är att den som hanterar livsmedel själv ska känna till vilka faror som kan uppkomma i den egna verksamheten och hur man ska göra för att förhindra att dessa faror orsakar skada hos konsumenten. En faroanalys grundar sig på principerna inom HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point).

Riskerna brukar delas in i fyra olika grupper:

- Mikrobiologiska faror: bakterier, virus, svampmögel och parasiter
- Kemiska faror: till exempel bekämpningsmedelsrester på grönsaker eller om livsmedel kommer i kontakt med rengöringsmedel eller olämpliga material
- Fysikaliska faror: till exempel metallbitar eller glas som hamnar i livsmedel
- Allergena faror: ämnen som framkallar allergiska reaktioner, finns till exempel i nötter, vetemjöl och mejeriprodukter

För att kunna identifiera faror som finns bör du analysera hela din verksamhet, från inköp av varor till servering/leverans till kunden. Riskerna ska värderas och följas av en åtgärd för att undanröja faran. Vissa faror som bedöms som allvarliga kan säkras med kontroller, till exempel temperaturkontroller.

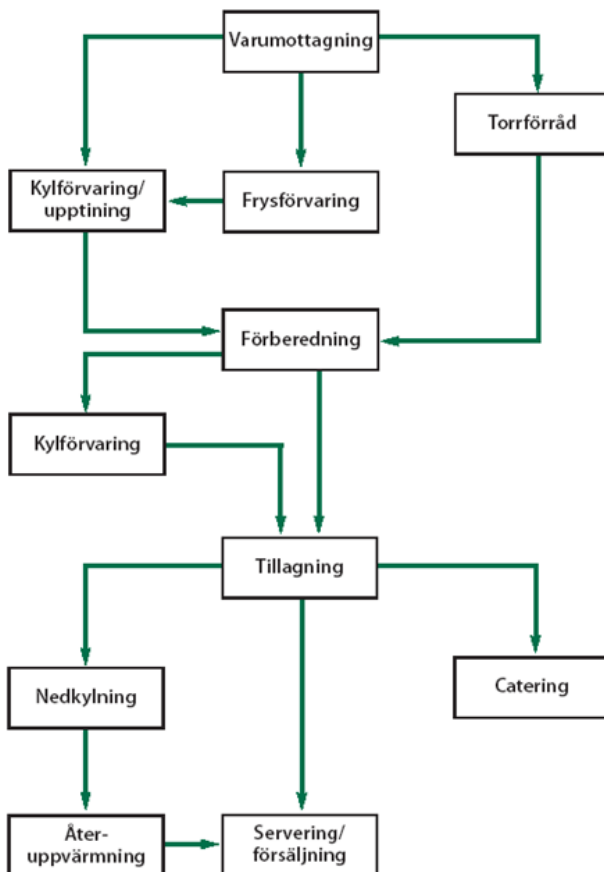
Eftersom alla verksamheter ser olika ut är det väldigt viktigt att du själv går igenom din verksamhet och hittar alla faror. Egenkontrollen utformas sedan för att förhindra att incidenter kopplade till farorna uppstår. Faror som måste vara under kontroll för att konsumenten inte ska skadas kallas kritiska kontrollpunkter (CCP). För varje kritisk kontrollpunkt måste gränsvärden finnas, i exemplet nedan måste kycklingen upphettas till en viss temperatur under en viss tid. Kontrollpunkterna måste även övervakas och åtgärder för vad som ska göras om gränserna över- eller underskrids måste finnas.

<p><u>Exempel 1</u> Tillagning av rå kyckling bedöms vara en kritisk kontrollpunkt eftersom konsumenten riskerar att bli matförgiftad om kycklingen inte upphettats tillräckligt.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Kontrollpunkt:</i> vid tillagning av kyckling kontrolleras kärntemperaturen med insticksgivare. Kontrollen utförs alltid vid tillagning från nytt recept, därefter minst två gånger i veckan. Kontrollen dokumenteras i checklistan.• <i>Nedre gränsvärde:</i> kycklingråvara måste hålla en temperatur på minst +72 °C i minst en minut. <i>Åtgärd:</i> nås inte temperaturen förlängs tillagningstiden tills temperaturen är uppnådd.• <i>Övre gränsvärde:</i> Temperaturen får inte överstiga +85 °C, då blir kycklingen torr och kan inte användas till rätten. (Kvalitetsnorm) <i>Åtgärd:</i> kycklingen kasseras.	<p><u>Exempel 2</u> Faroanalys mottagning av varor.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Fara 1:</i> mikrobiologiska risker om kylvaror blir stående på lastkajen för länge och kylkedjan bryts. Risken bedöms som hög.• <i>Fara 2:</i> skadedjur kan ta sig in i lokalen om porten till varumottagningen står öppen för länge. Risken bedöms som medelhög.• <i>Fara 3:</i> kemisk förorening om livsmedel tas emot samtidigt som kemikalier. Risken bedöms som låg.• <i>Åtgärd 1:</i> personalschemat anger vem som är ansvarig för mottagning av varor. Den personen kontrollerar tid och temperatur vid ankomsten. (Kontrollpunkt)• <i>Åtgärd 2:</i> lastkajen hålls ren och varor tas om hand av tillgänglig personal så fort de anländer.• <i>Åtgärd 3:</i> i första hand tas förpackningar med livsmedel in i lokalen och placeras på lager. Därefter kemtekniska varor.
--	---

Exempel på hur du kan upprätta en faroanalys

1. Gör ett flödesschema över alla steg i processen för att få en god överblick över vilka steg just din verksamhet har (till exempel från inköp till servering eller försäljning).
2. För varje steg går du igenom vilka eventuella hälsofaror som kan uppkomma. Det kan vara mikrobiologiska faror (till exempel bakterier från personal), kemiska faror (till exempel bekämpningsmedel, rengöringsmedel), fysiska faror (till exempel glassplitter från lysrör) eller allergena faror (till exempel nötter/gluten/mjölk m.m. i livsmedel som inte ska innehålla detta).
3. För varje steg, beskriv vilka åtgärder som vidtas för att kontrollera ovan nämnda faror (till exempel temperaturkontroller, rengöringskontroller m.m.).
4. Gör en värdering av vilka steg i hanteringen som är kritiska kontrollpunkter och därmed behöver övervakas varje gång de genomförs (till exempel temperaturkontroller vid tillagning, nedkylning, varmhållning m.m.).

Exempel på ett flödesschema



Exempel på en faroanalys

På följande sidor finns exempel på vilka risker som kan finnas vid olika hanteringssteg och hur en faroanalys kan se ut. Tänk dock på att det endast är exempel och att det är viktigt att din faroanalys anpassas till den verksamhet du bedriver. Alla verksamheter bör upprätta en skriftlig faroanalys för att identifiera vilka risker som finns i verksamheten. För vissa verksamheter kan man genom faroanalysen konstatera att det inte finns några moment i verksamheten som är kritiska kontrollpunkter (CCP) utan att det till exempel räcker att man har kontroll över kyl- och frystemperaturen samt håller en god personlig hygien för hantera riskerna i verksamheten. För andra verksamheter identifieras många kritiska kontrollpunkter (CCP) genom faroanalysen och mer omfattande rutiner behövs för att motverka riskerna.



Faroanalys **Mikrobiologiska faror:** bakterier, svampar, virus. **Kemiska faror:** rengöringsmedel, diskmedel, smörjolja, målarfärg m.m. **Fysikaliska faror:** glasbitar, träflisor, plastbitar, plåster, smycken m.m. **Allergener:** det man kan få en allergisk reaktion mot, till exempel mandel, jordnötter, gluten, laktos, sojaprodukter, mjölkprotein m.m.

Process	Hälsofara	Orsak	Förebyggande åtgärd	Kritisk kontrollpunkt (CCP)
Inköp	Fysikaliska och kemiska faror	Fel förpackningsmaterial	Ställ krav på leverantören	Nej
Mottagning av frys- och kylvaror	Tillväxt av mikroorganismer	För hög temperatur (>X °C), för lång tid i felaktig temperatur (>X timmar, >X°C)	Noggranna mottagningskontroller	Nej
	Fysikaliska faror	Trasiga förpackningar	Kontrollera emballage vid mottagning av varor	
Mottagning av torrvaror	Förekomst av mikroorganismer, fysikaliska och kemiska faror	Skadedjur, trasiga förpackningar med mera	Kontroll av emballage och varor vid mottagning	Nej
Frys- och kylförvaring	Tillväxt av mikroorganismer	För hög förvaringstemperatur (>X °C)	Kontinuerligt övervaka temperaturer i kylar/frysar	Nej
Torrförvaring	Kontaminering av till exempel allergener, smuts, andra föremål med mera	Golvförvaring Inte tillräckligt förslutna förpackningar	Ingen golvförvaring. Säkerställ att förpackningar som är avsedda för specialkost inte kommer i kontakt med övriga varor. Förslut förpackningar ordentligt.	Nej
Upptining	Tillväxt av mikroorganismer	För hög temperatur (>X °C)	Tina upp livsmedel i kylskåp.	Nej
Beredning	Kontaminering av mikroorganismer Kontaminering av kemikalier	Dålig hygien eller rengöring av arbetsbänkar, redskap, utrustning m.m.	Rutiner för personlig hygien följs. Rutiner för rengöring följs.	Nej
	”Överlevnad” av mikroorganismer	Inte tillräcklig sköljning av grönsaker. Förvaring i rumstemperatur under för lång tid (>X timmar).	Jordiga grönsaker sköljd och rensas noga. Livsmedel tas fram i rumstemperatur i samband med att de ska användas.	
Tillagning	Överlevnad av mikroorganismer Fysiska faror Kontaminering av allergener	För låg temperatur, för kort tid Fysiska faror från personalen Kontaminering via till exempel redskap, arbetskläder, utrustning med mera	Tillräcklig kontroll av temperatur Rutin för personalhygien följs Redskap och utrustning rengörs noggrant	Ja, se sammanställning av CCP
Nedkylning	Tillväxt av mikroorganismer	För lång tid vid för hög temperatur innan livsmedlet är nedkylt	Snabb nedkylning	Ja, se sammanställning av CCP



Kylförvaring	Tillväxt av mikroorganismer	För lång tid, för hög temperatur (>X timmar, >X°C)	Rutin för kyl- och frysförvaring följs, temperaturövervakning, service av utrustning	Nej
	Kontaminering av mikroorganismer	Dålig rengöring, dålig separering	Bra rutiner för separering/förvaring/hantering följs	
Återuppvärmning	Överlevnad av mikroorganismer	För låg temperatur, för kort tid	Tillräcklig tid och temperatur	Ja, se sammanställning av CCP
Varmhållning	Tillväxt och/eller kontaminering av mikroorganismer	För låg temperatur, för lång tid	Tillräcklig temperatur	Ja, se sammanställning av CCP
Servering	Kontaminering	Dålig hygien	Rutiner för personlig hygien följs	Nej
Servering av specialkost	Allergener: Felaktig servering av allergikost	Fel märkning Gäst tar mat från fel kärl	Säkerställ att innehåll stämmer överens med det verkliga innehållet. Bra rutiner för hantering av specialkost följs.	Nej

Sammanställning av kritiska kontrollpunkter (CCP)

Hanteringssteg	Kritisk gräns	Övervakningsrutiner			Korrigerande åtgärder	Dokumentation
		Vad	När	Vem	Vad	Vad och när
Värmebehandling	Kärntemperatur över +70 °C	Temperaturövervakning	Dagligen	Den som lagar maten	Fortsätt värm till kärntemperatur +70 °C nås	Journal för temperaturkontroll 1 gång/vecka
Varmhållning	Temperatur över +60 °C, inte längre än 2 timmar	Tid- och temperaturövervakning	Dagligen	Serveringspersonal	Återuppvärm till >+70°C, kasseras vid mer än 2 timmar	Journal för temperaturkontroll 1 gång/vecka
Nedkylning	Högst +8 °C inom max 6 timmar	Tid- och temperaturövervakning	Varje gång	Den som kyler ned maten	Kasseras om mer än +8 °C efter 6 timmar	Journal för temperaturkontroll 1 gång/vecka
Återuppvärmning	Kärntemperatur över +70 °C	Tid- och temperaturövervakning	Varje gång	Den som bereder maten	Fortsätt värm tills kärntemperaturen +70 °C nås	Journal för temperaturkontroll 1 gång/vecka