



Information om egenkontroll och HACCP i livsmedelsverksamheter

Ditt ansvar

Du som bedriver en livsmedelsverksamhet är ansvarig för att de livsmedel som serveras, tillverkas eller säljs är säkra att äta och har rätt märkning och sammansättning. Det är också ditt ansvar att kraven i lagstiftningen uppfylls. 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 inte blir lurad.

Kravet om egenkontroll finns bland annat beskrivet i artikel 5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om livsmedelshygien. Exakt hur egenkontrollen ska vara utformad finns däremot inte reglerat i lagen. Det viktiga med egenkontrollen är att den är anpassad efter de risker som finns i just din livsmedelshandling. 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 livsmedelshandlingen.

Vad innebär rutiner och dokumentation?

Hur mycket dokumentation och journalföring som behövs i verksamheten är beroende 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 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 ska det framgå vad som ska kontrolleras, hur ofta det ska kontrolleras samt om och i så fall hur ofta det ska dokumenteras. I rutinerna ska det även stå vilka eventuella gränsvärden som gäller och vilka åtgärder man ska vidta om ett gränsvärde skulle överskridas.

I rutinen kan man till exempel beskriva att mat som står på varmhållning ska hålla en temperatur på minst +60 grader. Vid en temperaturkontroll visar det sig att maten endast håller +50 grader, gränsvärdet har då överskridits. För att undvika att maten blir en fara för konsumenterna måste en lämplig åtgärd vidtas, till exempel att maten slängs eller återupphetas till minst +72 grader.

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, vad kan hända som gör att livsmedel inte är säkra? När riskerna är identifierade ska du fundera 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 verksamheter och olika branscher. Här nedan är 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 enkel livsmedelshantering så 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 fördela ut ansvaret då egenkontroll måste ske även om den ansvariga 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 de får den handledning och utbildning som är nödvändig. Det ska finnas rutiner för:

- Hur du försäkrar dig om att personalen har tillräckliga kunskaper för de arbetsuppgifter de har.
- Hur ofta personalen ska gå utbildningar och vilka som har genomgått utbildning. Deltagarlistor, diplom och intyg 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 (OBS: se till att det finns flytande tvål och engångshanddukar vid varje handtvättställ)
- Smycken/piercing
- Rökning/snusning
- Hur personalen ska göra 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 vara fritt från mikroorganismer, kemikalier och andra typer av föroreningar.

Om du har enskilt vatten, det vill säga, om du tar vatten från egen brunn har du som företagare skyldighet att säkerställa att vattnet är tjäniligt. Vattenprovtagningar ska genomföras kontinuerligt, läs mer om detta i Livsmedelsverkets dricksvattenföreskrifter (SLVFS 2001:30).

I egenkontrollprogrammet bör du redogöra för hur uppfyller kvalitetskrav på vatten, t.ex. genom provtagning.

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

Skadedjur

Beskriv här vilka åtgärder som görs för att förebygga angrepp från skadedjur, hur man söker efter tecken på skadedjur och hur ofta kontrollerna görs. Det bör också noteras vilka åtgärder som har gjorts om skadedjur upptäckts och var man placerat ut fällor.

Det är lämpligt att åtgärder mot skadedjur skrivs ner, 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 företaget. Spara alltid de inspektionsprotokoll som eventuell 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 där man redogör för verksamhetens underhållsbehov och om ny utrustningen 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 bortforslas.
- Rengöring av avfallskärl och avfallsrum.

Förpackningsmaterial

Det är viktigt att använda rätt typ av förpackningsmaterial till rätt ändamål. Använder du fel förpackningsmaterial 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 nylagade livsmedel.

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-fraichehinkar, till att förvara andra livsmedel rekommenderas inte. Även om dessa har en glasgaffel-symbol 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.

Några tips:

Begär in ett produktblad från leverantören varje gång ett nytt förpackningsmaterial köps in till verksamheten. I produktbladet framgår det vad förpackningsmaterialet är godkänt för.

Kontrollera att förpackningsmaterial bär symbolen med gaffel och glas.

Förvara alltid förpackningsmaterial i sina plastpåsar på lagret för att undvika att damm och smuts hamnar i maten.

Det förpackningsmaterial som tas fram och används under dagen bör lämpligen förvaras upp och ner på en ren yta för att undvika att de smutsas ner.

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 annat material i kontakt med livsmedel på Livsmedelsverkets webbplats:

<https://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/lokaler-hantering-och-hygien/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 är beroende av vilken hantering som finns i din verksamhet. Du behöver klargöra vilka temperaturgränser eller krav som gäller vid t.ex. kyl- och frysförvaring, tillagning, varmhållning och nedkylning. Det bör även framgå om temperaturkontrollen ska dokumenteras och vilka åtgärder som ska vidtas om temperaturgränserna inte uppfylls vid en kontroll. Här nedan är ett exempel på hur rutinen kan utformas.

Exempel på rutiner*:

Personalen kan använda checklistor för att dokumentera kontroller man utfört 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 vidtogs.

Mottagning av frysta varor

Vid varje leverans av frysta varor görs en stickprovskontroll med lasertermometer för att kontrollera ytemperaturen.

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 kylda varor

Temperaturer i kylutrymmen läses av på kylens mätare 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 att hygienkrav 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 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 tillhands för att kunna ställa relevanta frågor till kunden. Kom ihåg att 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 livsmedel levererades.

Åtvidabergs kommun

Besöksadress: Bruksgatan 3 · Postadress: Box 206, 597 25 Åtvidaberg · Tel: 0120-830 00 · E-post: miljo@atvidaberg.se

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 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.

Länkar

På Livsmedelsverkets webbplats, www.slv.se finns mer information om egenkontroll, risker med mat, märkning, lagstiftning med mera. De har även samlat länkar till olika branschriktlinjer. Du kan söka efter ”branschriktlinjer” i sökrutan på startsidan för att hitta dem.

Bilaga 1 – Information om faroanalys

HACCP – Faroanalys

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, kemiska, fysikaliska* och *allergena* faror. Till de mikrobiologiska farorna hör bakterier, virus, svampmögel och parasiter. Kemiska faror kan vara till exempel bekämpningsmedelsrester på grönsaker men kan också uppstå då livsmedel kommer i kontakt med exempelvis rengöringsmedel eller olämpliga material. Fysikaliska faror kan till exempel vara metallbitar eller glas som hamnar i livsmedel. Allergener är sådana ämnen som framkallar allergiska reaktioner. De förekommer i till exempel nötter, vetemjöl och mejeriprodukter.

För att kunna identifiera vilka 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 farorna. Egenkontrollen utformas sedan för att förhindra att 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 görs om gränserna över- eller underskrids måste finnas.

Exempel:

Tillagning av rå kyckling bedöms vara en kritisk kontrollpunkt eftersom konsumenten riskerar att bli matförgiftad om kycklingen inte upphettats tillräckligt.

Kontrollpunkt:

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.

Gränsvärde: Kycklingråvara måste hålla en temperatur på minst +72°C i minst en minut.

Åtgärd: Nås inte temperaturen förlängs tillagningstiden tills temperaturen är uppnådd.

Övre gränsvärde: Temperaturen får inte överstiga +85°C, då blir kycklingen torr och kan inte användas till rätten. (Kvalitetsnorm)

Åtgärd: Kycklingen kasseras.

Exempel:

Faroanalys mottagning av varor

Fara 1: Mikrobiologiska risker om kylvaror blir stående på lastkajen för länge och kylkedjan bryts. Risken bedöms som hög.

Fara 2: Skadedjur kan ta sig in i lokalen om porten till varumottagningen står öppen för länge. Risken bedöms som medelhög.

Fara 3: Kemisk förorening om livsmedel tas emot samtidigt som kemikalier. Risken bedöms som låg.

Åtgärd 1: Personalschemat anger vem som är ansvarig för mottagning av varor. Denne kontrollerar tid och temperatur vid ankomsten. (Kontrollpunkt)

Åtgärd 2: Lastkajen hålls ren och varor tas om hand av tillgänglig personal så fort de anländer.

Åtgärd 3: I första hand tas förpackningar med livsmedel in i lokalen och placeras på lager. Därefter kemtekniska varor.

Mer information om vilka hälsofaror som är kopplade till livsmedel finns på Livsmedelsverkets webbplats, www.slv.se.

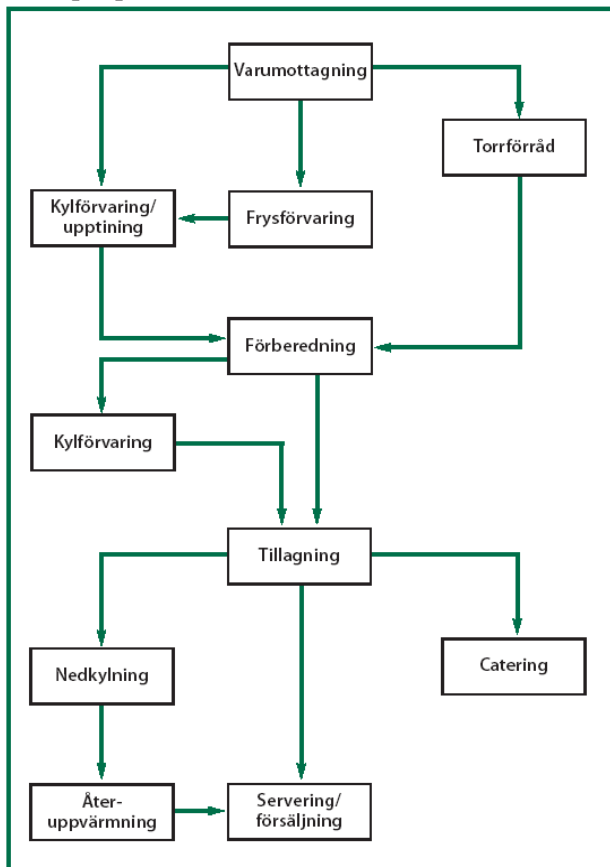
Åtvidabergs kommun

Besöksadress: Bruksgatan 3 · Postadress: Box 206, 597 25 Åtvidaberg · Tel: 0120-830 00 · E-post: miljo@atvidaberg.se

Så kan du upprätta en faroanalys

1. Gör gärna 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/mjök med mera 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 med mera).
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 med mera).

Exempel på ett flödesschema:



På följande sidor följer ett exempel på vilka risker som kan finnas vid olika hanteringssteg och hur en faroanalys kan se ut. Tänk dock på att det endast är ett 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 och 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 med mera. **Fysiska 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 med mera.

Process	Hälsofara	Orsak	Förebyggande åtgärd	Kritisk kontrollpunkt (CCP)? Ja/Nej
Inköp	Fysikaliska och kemiska faror	Fel förpackningsmaterial	Ställ krav på leverantören	Nej
Mottagning av frys- och kylvaror	Tillväxt av mikroorganismer	För hög temperatur, för lång tid i felaktig temperatur	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	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	Tina upp livsmedel i kylskåp.	Nej
Beredning	Kontaminering av mikroorganismer	Dålig hygien eller rengöring av arbetsbänkar, redskap, utrustning med mera	Rutiner för personlig hygien följs. Rutiner för rengöring följs.	Nej
	Kontaminering av kemikalier "Överlevnad" av mikroorganismer	Inte tillräcklig sköljning av grönsaker. Förvaring i rumstemperatur under för lång tid.	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 personhygien 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 nedkyllt	Snabb nedkylning	Ja, se sammanställning av CCP
Kylförvaring	Tillväxt av mikroorganismer	För lång tid, för hög temperatur	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	
Åter uppvärmning	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	Var 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. Mer än 2 timmar = kasseras.	Journal för temperaturkontroll, 1 gång/vecka.
Nedkylning	< +8°C inom max 4 timmar.	Tid- och temperaturövervakning	Varje gång	Den som kyler ned maten.	> +8°C efter 4 timmar = kasseras.	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.