

### Temperatur i kylar och frysar

Bestäm t.ex. en siffra för varje kyl/frys ni har i verksamheten, fyll i varje kyl/frys siffra på första raden. Skriv in den vecka ni börjar dokumentationen och fyll i resterande veckor. Bestäm hur ofta ni ska kontrollera temperaturen.

Vi har bestämt att fylla i dokumentationen \_\_\_\_ gång i \_\_\_\_\_.

Vilken temperatur ska kylarna ha: \_\_\_\_\_

Vilken temperatur ska frysarna ha: \_\_\_\_\_

Gör så här om det blir fel på kyl eller frys: Kontakta \_\_\_\_\_

Kontrollera hur varorna har påverkats. Bedöm vilka varor som kan sparas eller användas på en gång. Justera till tidigare bäst-före-datum på mat som sparas och flytta den till fungerande kyl/frys. Mat som inte går att använda slängs. Skriv "Å" (=åtgärd) i temperaturrutan när ovanstående är gjort.

Kyl/Frys								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								

Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								
Vecka								