

Nedkylning av färdiglagad mat (Kärntemperaturen ska vara högst +8 grader senast 6 timmar efter nedkylningen påbörjats)

Om åtgärdsgränsen överskrids (för lång nedkylningstid eller för hög sluttemperatur) vidtas följande åtgärder:

NEDKYLNING			Ansvarig:			
År: Månad: Ange datum:	Typ av mat	Aktiv nedkylning påbörjas klockan	Kärntemperatur efter nedkylning mäts klockan	Total aktiv nedkylningstid i timmar och minuter	Kärntemperatur efter avslutad nedkylning	Signatur ↓