



Så här mäter du temperaturen

I kylar och frysar och svalrum skall det ligga en termometer i varje skåp. Rapportera till ansvarig eller intendenten om någon saknas eller om du misstänker att de visar fel.

Det är viktigt att vi har kontroll på temperaturen i alla skåp. Glöm inte att låta termometern ligga i stängt skåp tillräckligt länge innan du läser av.

Temperaturkontroll i kyl- frysskåp och svalrum

Kontrollera temperaturen med hjälp av befintlig termometer som skall ha legat på plats i stängt skåp/rum minst 2-3 timmar.

Den bästa tidpunkten att kolla temperaturen är då termometern varit en lång tid i kylskåpet och dörren till kylskåpet oavbrutet varit stängd i flera timmar. Avläs temperaturen på morgonen då dörren till skåp och rum öppnas för första gången efter att ha varit stängd över natten. Temperaturen bör avläsas omedelbart efter att dörren öppnats så att resultatet blir så exakt som möjligt.

Temperaturkontroll i diskmaskinen

Temperaturen i diskmaskinen skall vara minst **60°C**. Stäng diskmaskinshuven så att diskprogrammet startar. Läs av direkt efter genomförd diskcykel och anteckna temperaturen i formuläret för temperaturkontroll.

Temperaturkontroll i tillagad mat

Använd den speciella termometern med en spetsig mätsond. Du kan även använda stektermometer med armerad kabel och separat display. Tänk på att alltid mäta centralt i maträtten. Stick in mätsonden i den tjockaste delen i exempelvis kött eller fisk.

Temperaturkontroll i levererad mat (kyld och fryst)

Använd den speciella termometern med en spetsig mätsond. Placera mätsonden centralt mellan de två största förpackningarna. Tänk på att mäta skyndsamt och därefter snarast packa in varorna i sina respektive förvaringskåp (kylar och frysar). Kylvaror får vara max +8°C och frysvaror max -20°C. För frysvaror kan en kort tillfällig temperaturhöjning till max -15°C accepteras. Rapportera eventuella avvikelser i leveranstemperaturen till intendent.