

5.1. Varumottagning

Stickprov vid varje leverans. Dokumentation minst 1 gång/ vecka samt alltid vid avvikelse. Temperatur på varm och kall mat från tillagningskök tas på avdelningen.

År………………………

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum | Produkt | Leverantör | Yttemperatur | Förpackning hel och ren | Hållbarhetstid ok | Åtgärd vid avvikelse | Sign |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Gränsvärden/temperaturer**:** Åtgärder vi avvikelser:

Kylvaror max +8°C/ enligt förpackning om lägre. Kylda livsmedel som avviker upp till +2°C kan kylas ner snabbt.

Frysvaror minst -18°C Om temperaturen avviker med mer än +2°C kontaktas leverantör och varan returneras/ slängs.

För djupfrysta varor kan en temperatur på -15°C vid transport accepteras

Dokumentationen sparas i 12 månader.