# **7. Värmebehandling/Tillagning**

Mat som värmebehandlas/ tillagas ska uppnå en kärntemperatur på minst +72°C undantag vid:

* tillagning av fisk accepteras en kärntemperatur på minst +50°C av sensoriska skäl.
* värmebehandling av sous-vide stekar (ätfärdiga) sker enligt tillverkarens anvisning.
* vid tillagning av hela köttstycken av nöt/ lamm accepteras en lägre kärntemperatur, minst +65°C, då alla ytor steks på hög temperatur och att köttet sedan värmebehandlas under en längre tid.

Frysta hallon ska kokas innan de serveras.

**Kontroll**

Temperaturkontroll utförs dagligen. Dokumentation sker 1 gång per vecka på blankett 7.1 Värmebehandling/ Tillagning eller på 21.1 Veckokontrollblad.

# **Åtgärder vid brister**

Fortsatt upphettning tills måltemperatur och tid uppnås.

# **Ansvar**

För kontroll, åtgärd och dokumentation