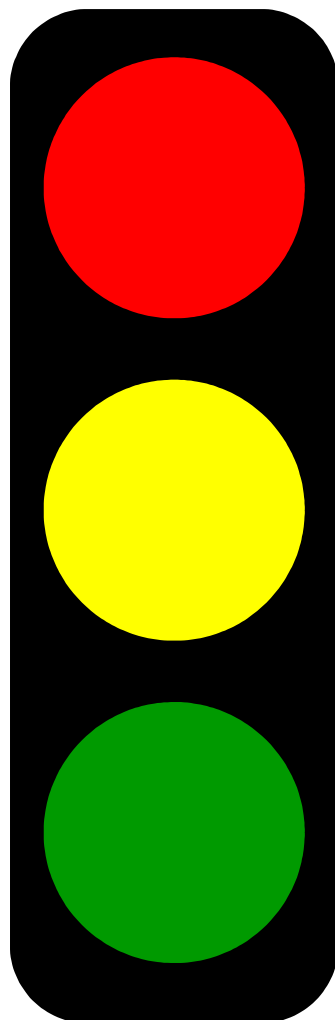


# Temperatur på kjølevarer



12 °C eller varmere

**Produktene kastes!**

8 - 11 °C **Produktene flyttes til annet kjølerom med riktig temperatur. Produktene tilvirkes til varm mat samme dag eller kastes. Merkes! Reparatør tilkalles.**

5 - 7 °C **Varene flyttes til annen kjøle med riktig temperatur. Mål temperaturen etter 2 timer. Fortsatt 5 °C: Varene flyttes til kjølerom med riktig temperatur. Mål temperaturen på nytt i varen etter 2 timer.**

-1 til 4 °C

**Riktig temperatur.**



Temperaturen skal måles mellom produktene. Temperatur og tid må vurderes i forhold til produkt, målgruppe og hvor ofte virksomheten måler og registrerer temperaturen. Verdiene angitt ovenfor forutsetter at temperaturen måles og dokumenteres hver dag.