

Varemodtagelse, skema 1 Afdeling: _____ dato: __/ __

Kontrollen skal foretages ved hver leverance
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned : <input type="checkbox"/> 1 gang i ugen <input type="checkbox"/> andet, hvor tit: _____ Fejl skal altid skrives ned.
Temperaturgrænser varer: Køl max. 5°C. Dybfrost max. – 18°C. Øvrige temperaturer:

Dato og år	Vare/ Leverandør	Skriv målt temperatur	Kontrolleret dato/ mærkning/ emballage (✓)	OK	Fejl	Kontrol udført af
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				
		°C				

<h2 style="margin: 0;">Fejl</h2> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Varen er returneret. <input type="checkbox"/> Varen er vurderet og anvendes straks da dette ikke udgør nogen risiko. <input type="checkbox"/> Varen er vurderet og kasseret <input type="checkbox"/> Leverandøren er kontaktet. <input type="checkbox"/> Andet: <p style="margin-top: 20px;">Udført af : _____ dato: _____</p>
--

Opbevaring køl og frost, skema 2.

dato: __/ __

Kontrollen skal udføres daglig.									
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned?: <input type="checkbox"/> 1 gang pr. uge eller <input type="checkbox"/> andet:									
Der skal altid skrives ned, hvad der blev gjort ved fejl.									
Dato:	Køl/Frys nr. Max °C	Køl/Frys nr. Max °C	Køl/Frys nr. Max °C	Køl/Frys nr. Max °C	Køl/Frys nr. Max °C	Køl/Frys nr. Max °C	OK	Fejl	Kontrol udført af
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			
	°C	°C	°C	°C	°C	°C			

Hvis du har mere end 6 køle eller fryse skabe/montre, så brug evt. flere skemaer

Fejl		
Dato:	Hvad er der foretaget for at rette fejlen ?	Fejlen rettet af:
	<input type="checkbox"/> Fødevarerne blev kasseret <input type="checkbox"/> Andet:	
	<input type="checkbox"/> Fødevarerne blev kasseret <input type="checkbox"/> Andet:	

Brug evt. flere skemaer.

Opvarmning/varmehandling og nedkøling, skema 3.

dato: __/__/__

Opvarmning					
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned: <input type="checkbox"/> 1 gang om ugen <input type="checkbox"/> andet: _____					
Temperaturen skal være minimum 75°C i midten af fødevarer.					
Dato	Fødevarer	Temperatur efter opvarmning.	OK	Bemærkninger.	Kontrol udført af
	Shawarma	°C			
	Frikadelle	°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			

Nedkøling.						
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned: <input type="checkbox"/> 1 gang om ugen <input type="checkbox"/> andet: _____						
Fejl skal altid skrives ned.						
Nedkølingen fra 65°C til 10°C må ikke være mere end 3 timer.						
Dato	Fødevarer	Nedkøling – start Klokken/Temp.	Nedkøling – slut Klokken/Temp.	OK	Fejl	Kontrol udført af
	Shawarma	Kl. / °C	Kl. / °C			
	Frikadeller	Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
		Kl. / °C	Kl. / °C			
Fejl ved nedkøling						
Dato:	Hvad er foretaget for at rette fejlen					Fejlen rettet af
	<input type="checkbox"/> opvarmning til 75°C og nedkølet igen. Skriv temperatur og tid ned. <input type="checkbox"/> Fødevarer er kasseret. <input type="checkbox"/> Andet.					

Varmholdelse/Salg af fødevarer uden køl, skema 4.

dato: __/ __

Varmholdelse/salg af fødevarer uden køl.					
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned: <input type="checkbox"/> 1 gang om ugen <input type="checkbox"/> andet: _____					
Fejl skal altid skrives ned.					
Temperaturen skal være minimum 65 °C i fødevareren.					
Dato	Fødevarer	Temperatur i fødevareren	Ok (kl.)	Fejl Hvad der gjort for at rette fejlen.	Kontrol udført af
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			
		°C			

Rengøringsplan, skema 5. (kryds frekvens af og skriv D hvor der desinficeres)

	Dagligt	Ugentligt	Månedligt	3. måned	Andet (skriv)
Køkken :					
Vægge/vinduer					
Gulve					
Lofter					
Køleskabe					
Frysere					
Ventilation					
Hylde					
Skabe					
Borde					
Maskiner:					
Andet:					
Lager:					
Gulv					
Loft					
Vægge/vinduer					
Køleskabe/frysere					
Hylde					
Toiletter:					
Toilet					
Håndvask					
Vægge/vinduer					
Gulv					
Loft					
Udenomsarealer:					
Affald					

Er der sæbe og engangshåndklæder ved alle håndvaske ?