

Skema 3

Nedkøling.						
Hvor ofte skal kontrollen skrives ned: X 1 gang om ugen <input type="checkbox"/> andet: _____					Fejl skal altid skrives ned.	
Nedkølingen fra 65°C til 10°C må ikke vare mere end 3 timer.						
Dato	Fødevarer	Nedkøling – start Klokken/Temp.	Nedkøling – slut Klokken/Temp.	OK	Fejl	Kontrol udført af
		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			
		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			
		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.	



Nem Revi ApS

Bogføring & Administration