Temperaturkontroll återupphettning År____

Kärntemperaturen får inte understiga +70°C Mätning____ggr/vecka

Datum	Livsmedel	Temp	Åtgärder vid avvikelse	Sign

Återupphettning av mat ska ske på ett sådant sätt att säkra livsmedel kan garanteras. De flesta bakterier dör om maten upphettas till minst +70 grader C.