

Så ser den ifylld ut: exempel från Bistro Eken, Örebro (fiktiv verksamhet)

Vecka 29, 2026. Notera fredagen: en nedkylning som tog för lång tid, maten kasserades och rutinen ändrades. Det är så inspektören vill se att journalen används.

Datum	Rätt och mängd	Start (tid, temp)	Klar (tid, temp)	Total tid	Sign	Åtgärd vid avvikelse
Ons 15 juli	Köttfärssås, 12 liter	kl 13:10, +62 °C	kl 17:25, +7 °C	4 tim 15 min	LS	
Tors 16 juli	Kokt potatis, 8 liter	kl 14:00, +78 °C	kl 18:05, +6 °C	4 tim 5 min	AH	
Fre 17 juli	Kycklinggryta, 15 liter	kl 15:30, +65 °C	kl 22:10, +9 °C	6 tim 40 min	LS	Över sex timmar och över 8 grader: grytan kasserades. Orsak: för stort kärl. Ny rutin: max 10 liter per kärl. Uppföljning 24 juli.
Lör 18 juli	Tomatsoppa, 10 liter	kl 13:45, +70 °C	kl 17:50, +5 °C	4 tim 5 min	MO	
Sön 19 juli	Kycklinggryta, 2 x 8 liter	kl 14:20, +66 °C	kl 18:00, +6 °C	3 tim 40 min	LS	Ny rutin med mindre kärl fungerar.

Sign: MO = Malin Ohlsson, LS = Leo Sandberg, AH = Amira Haddad. Gul rad = avvikelse med dokumenterad åtgärd.

Så använder du journalen

1. Starta klockan när maten tas av värmen. Dela stora satser i grunda kantiner.
2. Mät i mitten av maten och logga start och slut med tid, temperatur och signatur.
3. Tar det längre än sex timmar: riskbedöm, kasta vid tvekan och skriv ner åtgärden.

Verksamhet: _____

Vecka: _____

Datum	Rätt och mängd	Start (tid, temp)	Klar (tid, temp)	Total tid	Sign	Åtgärd vid avvikelse

Riktvärde: från 60 till 8 grader inom sex timmar. Mät i mitten av maten. Tar det längre tid: riskbedöm, kasta vid tvekan och skriv alltid åtgärden.