## HENSIKT

Rutinen skal sørge for at tining av dypfryste produkter skjer på en hygienisk forsvarlig måte
Det skal ikke være fare for å kryss forurense andre matvarer under tineprosessen

## MÅLGRUPPE

Alle ansatte på kjøkken

## FREMGANGSMÅTE

- Tining av produkter skjer fortrinnsvis på kjøl. Produktet kan sette i romtemperatur 1-2 timer for å få i gang tineprosessen, for så å settes inn på kjøl for videre tining. Den varmeste delen av et produkt som blir tint, skal aldri overskride +10 °C.
  Alternativt kan tining foregå i kaldt vannbad, forutsatt at emballasjen er tett

- Alle produktene tildekkes under tiningen, og merkes med dato. Produkter skal benyttes innen 2 dager etter gjennomført tining. Tiden til tining vil variere fra produkt til produkt

- Alle produktene plasseres i et avgrenset område, for eksempel i hylle eller i bakk

- Produktene plasseres slik at det ikke er fare for at tine vann forurenser andre matvarer

- Ny dypfrysing av tinte matvarer er ikke tillatt på vårt kjøkken.

**Unntak brødvarer**

Brød og brødvarer kan tines i romtemperatur, og trenger ikke merkes med dato for uttak fra frys

## Kryssreferanser

## Eksterne referanser