Checkliste Temperaturkontrolle Speisenausgabe

Die konsequente Nutzung dieses Formblattes dient Ihnen als Nachweis der ordnungsgemäßen und verantwortungsbewussten Dienstleistung gegenüber Ihren Kunden, sowie der Lebensmittelüberwachung.
Dieses Dokument ist als Muster zu sehen. Sie können sich jeder Zeit ein individuell auf Ihren Betrieb angepasstes Formblatt erstellen.

Monat/Jahr: _____

Tag	Gericht/ Komponente _____	Gericht/ Komponente _____	Gericht/ Komponente _____	Gericht/ Komponente _____	Gericht/ Komponente _____	Zeit der Messungen	Unterschrift	Maßnahmen bei Abweichung
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

Ausgabetemperatur HACCP" Checkliste Speisenangebot

Generell ist beim Heißhalten darauf zu achten, dass mindestens eine Temperatur von +65 °C eingehalten wird. Nur so kann davon ausgegangen werden, dass die Vermehrung von Bakterien verhindert wird. Eine Heißhaltung von 3 Stunden (besser: 2 Stunden) sollte nicht überschritten werden, um Qualitätsverluste zu vermeiden.

Version 18-1