

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 jederzeit 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								

Kerntemperatur HACCP" Checkliste Speisenangebot

Die ausreichende Erhitzung von Speisen, insbesondere solcher, die unter Verwendung von rohen Lebensmitteln tierischen Ursprungs hergestellt werden, sowie die sachgerechte Heißhaltung gegarter Speisen vor der Ausgabe sind eine wesentliche Voraussetzung für die Abgabe von sicheren Lebensmitteln. Eine ausreichende Erhitzung ist bei Kerntemperaturen von 72 °C für mindestens 2 min Haltezeit gegeben, da eventuell vorhandene Bakterien soweit abgetötet werden, dass in der Regel eine gesundheitliche Beeinträchtigung der Verbraucher nicht zu befürchten ist. Dies gilt auch bei der Regenerierung von Speisen.