Abkühlprotokoll für gegarte Speisen

Betrieb ______________________________ Monat ____________ Jahr ______

Gegarte Speisen von 60 °C auf 7 °C oder kälter innerhalb von 2 Stunden abkühlen (Empfehlung des BfR); kalt verzehrte Speisen mit rohem Ei müssen das nach der Tier-LMHV einhalten.

Uhrzeit und Temperatur bei Beginn und am Ende des Abkühlens eintragen. Dauert es zu lange, die Maßnahme eintragen.

Datum	Speise	Beginn Uhrzeit	Beginn °C	Ende Uhrzeit	Ende °C	OK?	Maßnahme	Kürzel

Kostenlose Vorlage von everlongapps.com/de/cheflog. Die Grenzwerte sind ein Ausgangspunkt: gleichen Sie sie mit Ihrem eigenen HACCP-Konzept ab.
Cheflog führt diese Listen auf dem Tablet, mit Erinnerungen, unterschriebenen Einträgen und einem PDF für die Lebensmittelkontrolle.