Temperaturkontrolle Garen, Wiedererwärmen und Heißhalten

Betrieb _____ Monat _____ Jahr _____

Garen und Wiedererwärmen: mindestens 72 °C im Kern für 2 Minuten (Empfehlung des BfR). Heißhalten: mindestens 60 °C, besser 65 °C, höchstens 3 Stunden.

Art: G = Garen, W = Wiedererwärmen, H = Heißhalten. Wird die Temperatur nicht erreicht, die Maßnahme eintragen.

Datum	Speise	Art	Uhrzeit	Kern °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.