Prüfprotokoll Einstechthermometer

Betrieb _____ Monat _____ Jahr _____

Eiswasser: Becher mit zerstoßenem Eis und etwas kaltem Wasser füllen, eine Minute warten, in der Mitte messen. Der Wert sollte zwischen -1 °C und +1 °C liegen.

Kochendes Wasser: in sprudelnd kochendem Wasser messen. Der Wert sollte zwischen 99 °C und 101 °C liegen. Sonst das Thermometer ersetzen oder kalibrieren lassen.

Datum	Thermometer	Eiswasser °C	Kochend °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.