Ausgabetemperatur

Temperaturen warmer und kalter Speisen bei der Ausgabe, zum Beispiel am Buffet oder beim Catering

HACCP Nachweis
haccp-nachweis.de

Betrieb: _____

Datum	Produkt / Speise	Gemessene Temperatur °C	Mängel festgestellt	Details	Korrekturmaßnahme	Prüfer
			ja / nein			
			ja / nein			
			ja / nein			
			ja / nein			
			ja / nein			
			ja / nein			
			ja / nein			
			ja / nein			
			ja / nein			
			ja / nein			
			ja / nein			
			ja / nein			
			ja / nein			
			ja / nein			
			ja / nein			
			ja / nein			
			ja / nein			

Warme Speisen mindestens +60 °C (in der Praxis +65 °C), kalte Speisen höchstens +7 °C. Heißhaltetemperaturen täglich kontrollieren, Heißhaltung höchstens drei Stunden. Bei Unterschreitung nacherhitzen, bei erheblicher Unterschreitung entsorgen und als Korrekturmaßnahme eintragen.

Diese Liste digital führen
Mit der App HACCP Nachweis für iPhone, iPad und Android.
QR-Code scannen oder **haccp-nachweis.de** öffnen.

Geprüft (Verantwortliche/r): _____