Erhitzungstemperatur

Kerntemperatur beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leicht verderblichen Lebensmitteln

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			

Kerntemperatur mit Einstechthermometer messen. Mindesttemperatur bei der Zubereitung +75 °C bzw. +70 °C über zehn Minuten. Wird sie nicht erreicht, nacherhitzen und als Korrekturmaßnahme eintragen. Beim Abkühlen den Bereich von +60 °C bis +10 °C innerhalb von zwei Stunden durchlaufen.

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): _____