

**T**

täglich

Stichproben

## HACCP Dokumentation: Temperaturkontrolle Speisenausgabe

Bezeichnung der Ausgabestelle

Tag	Lebensmittel	°C	<input checked="" type="checkbox"/>			Kürzel
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						
08						
09						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						

Solltemperaturen:  
Produktion: 72 °C +  
Warmhalten/Ausgabe: 65 °C +

Tag

01	02	03	04	2025
05	06	07	08	2026
09	10	11	12	2027

Tag	Lebensmittel	°C	<input checked="" type="checkbox"/>			Kürzel
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

 OK, keine Beanstandungen

 nacherhitzt

 entsorgt