

T

täglich
Stichproben

HACCP Dokumentation: Temperaturkontrolle Speisenausgabe
Bezeichnung der Ausgabestelle

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	�	���	���	Kürzel
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						
08						
09						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						

Tag	Lebensmittel	�C	�	���	���	Kürzel
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

  OK, keine Beanstandungen     nacherhitzt     entsorgt