



Temperaturkontrolle Warmhaltung / Speisenausgabe

Was:	Die Temperatur von der Warmhaltung ist täglich zu unterschiedlichen Zeiten pro Warmhalteeinheit zu überprüfen und mindestens 1 x wöchentlich zu dokumentieren.
Sollwerte:	Warmhalten / Ausgabe: mindestens 65°C Die Warmhaltezeit sollte aus Qualitätsgründen möglichst kurz gehalten werden (max. 3h).
Korrekturmassnahmen:	Bei Temperaturen unter 65 °C sind Massnahmen zu treffen und zu dokumentieren (z.B. erneut erhitzt auf 80°C, oder entsorgt etc.).
Abweichungen melden an:	

Ausgabestelle:	Monat:	Jahr:
-----------------------	---------------	--------------

Datum	Uhrzeit	Produktebezeichnung	Temperatur	i.O /n.i.O	Korrekturmassnahmen bei Abweichungen	Visum
			°C	☐ / ☐		
			°C	☐ / ☐		
			°C	☐ / ☐		
			°C	☐ / ☐		
			°C	☐ / ☐		
			°C	☐ / ☐		
			°C	☐ / ☐		
			°C	☐ / ☐		
			°C	☐ / ☐		
			°C	☐ / ☐		
			°C	☐ / ☐		
			°C	☐ / ☐		
			°C	☐ / ☐		
			°C	☐ / ☐		
			°C	☐ / ☐		