



Dokumentation Temperaturkontrollen

Datum	Uhrzeit	Anlass (zutreffendes bitte ankreuzen)	Messstelle (zutreffendes bitte ankreuzen)	Produkt(e)	Genaues Messergebnis
		○ Wareneingang ○ Vor Zubereitung ○ Erhitzungstemperatur ○ Vor Ausgabe ○ Temperaturverlauf	○ Kerntemperatur Lebensmittel (Thermometer desinfizieren) ○ OVP-Ware (Toleranz +2°C)		
		○ Wareneingang ○ Vor Zubereitung ○ Erhitzungstemperatur ○ Vor Ausgabe ○ Temperaturverlauf	○ Kerntemperatur Lebensmittel (Thermometer desinfizieren) ○ OVP-Ware (Toleranz +2°C)		
		○ Wareneingang ○ Vor Zubereitung ○ Erhitzungstemperatur ○ Vor Ausgabe ○ Temperaturverlauf	○ Kerntemperatur Lebensmittel (Thermometer desinfizieren) ○ OVP-Ware (Toleranz +2°C)		
		○ Wareneingang ○ Vor Zubereitung ○ Erhitzungstemperatur ○ Vor Ausgabe ○ Temperaturverlauf	○ Kerntemperatur Lebensmittel (Thermometer desinfizieren) ○ OVP-Ware (Toleranz +2°C)		
		○ Wareneingang ○ Vor Zubereitung ○ Erhitzungstemperatur ○ Vor Ausgabe ○ Temperaturverlauf	○ Kerntemperatur Lebensmittel (Thermometer desinfizieren) ○ OVP-Ware (Toleranz +2°C)		
		○ Wareneingang ○ Vor Zubereitung ○ Erhitzungstemperatur ○ Vor Ausgabe ○ Temperaturverlauf	○ Kerntemperatur Lebensmittel (Thermometer desinfizieren) ○ OVP-Ware (Toleranz +2°C)		