Temperaturkontrollplan für die warme Küche

o Kontrollieren Sie die Kerntemperaturen beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und Fleisch stichprobenartig.

o Die Temperaturen werden mit dem Stichthermometer gemessen.

o Die gemessenen Temperaturen werden in die unten stehende Tabelle eingetragen.

o Die Eintragungen werden durch Unterschrift bestätigt.

o Kerntemperatur mind. 70°C (10 Minuten) oder mind. 80°C (3 Minuten)
Bei Unterschreitung der Kerntemperatur muss eine Nacherhitzung durchgeführt werden.

Datum	Produkt	Kern-temperatur	Nacherhitzung durchgeführt	Unterschrift