|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.17.5 |
| Anlage: Temperatur und Haltezeit Kontrolldokumentation | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Prozessschritt: |  | Solltemperatur und Haltezeit |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Produkt** | **Kerntemperatur und Haltezeit** | **Maßnahmen Abweisung** | **Unterschrift** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |