Étel-újramelegítési hőmérsékletnapló

Vállalkozás: _____ **Helyszín:** _____

Időszak: _____ **Igazolt idő- és hőmérsékleti határok:** _____

Írd be az ételt és a tételt, az időpontot, a mért maghőmérsékletet, a hőntartási időt és a felelőst. A saját HACCP-eljárásodhoz hasonlítsd az értékeket. Eltérésnél különítsd el az ételt, és rögzítsd az intézkedést és az újramérést. A lap önmagában nem igazolja az étel biztonságát.

Dátum / idő	Étel / tétel	Maghő °C	Hőntartás ideje	Megfelelt?	Intézkedés / újramérés	Felelős