Wiedererhitzungsprotokoll für Speisen

Betrieb: _____ **Standort:** _____

Zeitraum: _____ **Validierte Zeit-/Temperaturgrenzen:** _____

Speise und Charge, Zeitpunkt, Kerntemperatur, Haltezeit und verantwortliche Person eintragen. Mit dem validierten betrieblichen HACCP-Verfahren vergleichen. Bei Abweichungen Speise zurückhalten, Maßnahme und Nachprüfung dokumentieren. Das Formular allein belegt keine Lebensmittelsicherheit.

Datum / Uhrzeit	Speise / Charge	Kern °C	Haltezeit	Im Grenzwert?	Maßnahme / Nachprüfung	Verantwortlich