Abkühlprotokoll für gegarte Speisen

Betrieb: _____ **Standort (Betriebsstätte, Fahrzeug):** _____ **Jahr, Monat:** _____

Grenzwert Abkühlen (HACCP-Konzept): _____ **Thermometer Nr.:** _____

Das BfR empfiehlt, beim Abkühlen den Bereich zwischen 60 und 7 °C innerhalb von zwei Stunden zu durchlaufen. Miss im Kern der Speise und trage jeden Wert sofort ein, nicht nachträglich. Deine Grenzwerte stehen im HACCP-Konzept. Wird ein Grenzwert verfehlt, notiere die Maßnahme, etwa entsorgt.

Datum	**Speise, Charge**	**Menge** (kg, l, Portionen)	**Abkühlmethode**	**Start Uhrzeit**	**Start** °C	**Messung Uhrzeit**	**Messung** °C	**Ende Uhrzeit**	**Ende** °C	**i. O.** (J/N)	**Korrekturmaßnahme**	**Geprüft von** (Name, Unterschrift)