Thermometer-Prüfprotokoll

Betrieb: _____

Standort (Betriebsstätte, Fahrzeug): _____

Zulässige Abweichung (HACCP-Konzept, °C): _____

Prüfe jeden Fühler in Eiswasser (etwa 0 °C) und in kochendem Wasser (auf Meereshöhe etwa 100 °C, in höheren Lagen weniger). Liegt ein Wert außerhalb der zulässigen Abweichung, benutze das Thermometer nicht mehr, ersetze es oder lass es kalibrieren und notiere die Maßnahme.

Datum	Thermometer (Nr., Typ)	Eiswasser °C	Kochendes Wasser °C	i. O. (J/N)	Maßnahme, falls nicht	Geprüft von (Name, Unterschrift)

Kostenlose Vorlage: www.ezlinego.com/de/haccp-vorlagen. Einfacher am Handy mit der EZLineGo-App. Bewahre die Protokolle so lange auf, wie es dein HACCP-Konzept und die Vorschriften in deinem Land verlangen.