Abkühlprotokoll für gegarte Speisen

Betrieb: Beispiel-Bistro **Standort (Betriebsstätte, Fahrzeug):** Küche **Jahr, Monat:** 11/2026

Grenzwert Abkühlen (HACCP-Konzept): von 60 °C auf unter 10 °C in 2 h **Thermometer Nr.:** T-02

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)
23.11.	Rindergulasch	6 l	Schockkühler	12:10	63	13:10	27	14:00	8	Ja		Lena Schmidt
24.11.	Gekochter Reis	4 kg	Flache Bleche	11:30	70	12:30	30	13:30	14	Nein	Charge entsorgt	Jonas Weber
25.11.	Hühnersuppe	8 l	Eiswasser	12:40	65	13:40	25	14:30	7	Ja		Mia Fischer
26.11.	Schweinebraten	3 kg	Schockkühler	13:00	62	14:00	22	14:45	6	Ja		Lukas Wagner
27.11.	Tomatensoße	5 l	Eiswasser	11:50	68	12:50	26	13:40	9	Ja		Hannah Becker