Wiedererhitzungsprotokoll für Speisen

Betrieb: Beispiel · Demo Kitchen **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
2026-11-26 08:00	A17	76	2 min	Ja		Alex Demo
2026-11-27 08:00	A18	77	2 min	Ja		Sam Demo
2026-11-28 08:00	A19	78	2 min	Ja		Robin Demo
2026-11-29 08:00	A20	79	2 min	Ja		Casey Demo
2026-11-30 08:00	A21	80	2 min	Ja		Jamie Demo