Étel-újramelegítési hőmérsékletnapló

Vállalkozás: Példa · Demo Kitchen **Helyszín:** _____

Időszak: _____ **Igazolt idő- és hőmérsékleti határok:** _____

Írd be az ételt és a tételt, az időpontot, a mért maghőmérsékletet, a hőntartási időt és a felelőst. A saját HACCP-eljárásodhoz hasonlítsd az értékeket. Eltérésnél különítsd el az ételt, és rögzítsd az intézkedést és az újramérést. A lap önmagában nem igazolja az étel biztonságát.

Dátum / idő	Étel / tétel	Maghő °C	Hőntartás ideje	Megfelelt?	Intézkedés / újramérés	Felelős
2026-11-26 08:00	A17	76	2 min	Igen		Alex Demo
2026-11-27 08:00	A18	77	2 min	Igen		Sam Demo
2026-11-28 08:00	A19	78	2 min	Igen		Robin Demo
2026-11-29 08:00	A20	79	2 min	Igen		Casey Demo
2026-11-30 08:00	A21	80	2 min	Igen		Jamie Demo