

## Temperaturkontrolle warme Küche

Stand Vorlage: 2023-V1

**Vorgabe:**

- Monatlich oder bei Bedarf prüfen
- Ziel: 3 Minuten bei 80 °C oder 10 Minuten bei 70 °C → wenn unterschritten, dann nacherhitzen

**Jahr:** \_\_\_\_\_

Datum	Produkt	Gemessene Temperatur:		Temperatur nicht ok:			Unterschrift
		Kern-temperatur	Haltezeit (Minuten)	Waren nacherhitzt	Ware entsorgt	Andere Maßnahme	