

Temperaturkontrolle Garen / Warmhalten / Rückkühlen

Betrieb: _____ Zeitraum: _____

G = Garen: Kern $\geq 72\text{ }^{\circ}\text{C}$ (Geflügel $\geq 75\text{ }^{\circ}\text{C}$) · W = Warmhalten $\geq 65\text{ }^{\circ}\text{C}$ · R = Rückkühlen auf $\leq 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ in $\leq 120\text{ Min.}$

[illegible]

Erstellt mit **servio-gastro.de** — Digitales HACCP & Speisekarte

Hdz. = Handzeichen · am Tag der Messung eintragen · mind. 2 Jahre aufbewahren · keine Rechtsberatung · Stand 10/2026



Digital führer