Temperaturkontrolle für Heißhaltegeräte für Speisen

(z. B. heiße Theke, Warmhaltevitrine,
Suppenwärmer, Bain Marie, Würstchenwärmer usw.)

STADT WÜRZBURG

Formblatt zur Dokumentation
beruhend auf den HACCP-Grundsätzen

**FB Verbraucherschutz,
Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung**

Heißhaltegeräte in denen Lebensmittel bis kurz vor der Abgabe heiß gehalten werden, müssen in regelmäßigen Abständen überprüft werden.

Monat/Jahr: **Verantwortliche Person:**

Datum	Heißhaltegerät 1	Heißhaltegerät 2	Heißhaltegerät 3	Unterschrift
Bezeichnung				
Soll temp.				
1.	°C	°C	°C	
2.	°C	°C	°C	
3.	°C	°C	°C	
4.	°C	°C	°C	
5.	°C	°C	°C	
6.	°C	°C	°C	
7.	°C	°C	°C	
8.	°C	°C	°C	
9.	°C	°C	°C	
10.	°C	°C	°C	
11.	°C	°C	°C	
12.	°C	°C	°C	
13.	°C	°C	°C	
14.	°C	°C	°C	
15.	°C	°C	°C	
16.	°C	°C	°C	
17.	°C	°C	°C	
18.	°C	°C	°C	
19.	°C	°C	°C	
20.	°C	°C	°C	
21.	°C	°C	°C	
22.	°C	°C	°C	
23.	°C	°C	°C	
24.	°C	°C	°C	
25.	°C	°C	°C	
26.	°C	°C	°C	
27.	°C	°C	°C	
28.	°C	°C	°C	
29.	°C	°C	°C	
30.	°C	°C	°C	
31.	°C	°C	°C	

**Über einen längeren Zeitraum hinaus sind heißzuhaltende Speisen bei einer konstanten Temperatur von mindestens + 65°C zu lagern bzw. aufzubewahren.
Die Temperaturen sind mindestens arbeitstäglich zu dokumentieren.**

Dieses Dokument ist als Muster zu sehen, das Sie gerne verwenden können. Sie können sich jeder Zeit ein individuell auf Ihren Betrieb angepasstes Formblatt erstellen. Dieses Dokument wurde im Dezember 2014 beruhend auf der aktuellen Rechtslage erstellt. Es ist nicht rechtsverbindlich und es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

**Stadt Würzburg Fachbereich VVL - Veitshöchheimer Straße 1b - 97080 Würzburg
Telefon: 0931 / 37 28 26 Mail: verbraucherschutz@stadt.wuerzburg.de**