Nachweis Eigenkontrolle „Kerntemperaturen“

Temperaturkontrollen bei Erhitzungsprozessen

Betrieb/Einrichtung/Standort: _____

Monat: _____

Temperaturen bei Erhitzungsprozessen

Die Temperaturkontrollen werden mit einem Stichthermometer stichprobenartig durchgeführt und die gemessenen Temperaturen in die nachfolgende Liste als Zahlenwert eingetragen sowie durch Unterschrift bestätigt. Bei den Erhitzungsprozessen soll eine Kerntemperatur von +72 °C für mindestens 2 Minuten eingehalten werden.

Für eierhaltige Speisen wird die Verwendung von pasteurisiertem Ei empfohlen.

Hinweis: Kurz Gebratenes bleibt unberücksichtigt.

Datum / Uhrzeit	**Gargut***	**Garverfahren****	**Kern-temperatur**	**Korrektur-maßnahme*****	**Unterschrift**

* Es wird vornehmlich das Gargut mit Bestandteilen tierischer Herkunft kontrolliert.

** Das Gar-/Erhitzungsverfahren wird dem Gargut und der Rezeptur entsprechend gewählt.

Beispiele:
Fleisch (Garen, Kochen, Dämpfen, Braten, Frittieren)
Fisch (Braten, Dämpfen, Dünsten, Frittieren)
Hackfleisch (Braten, z.B. in der Pfanne)
Molkereiprodukte (Kochen, z.B. Pudding, Backen, Frittieren)
Ei (Kochen, Braten, Backen)

*** Bei Nichterreichen der erforderlichen Kerntemperaturen und Einwirkungszeit wird die Erhitzungstemperatur erhöht und/oder die Erhitzungszeit verlängert. Dies wird mit einer Notiz in der Liste vermerkt.