Nachweis Eigenkontrolle „Speisenausgabe“

Temperaturkontrollen warmer und kalter Speisen während der Speisenausgabe

Betrieb/Einrichtung/Standort: _____

Monat: _____

Temperaturen während der Speisenausgabe

Die Temperaturkontrollen werden mit einem Temperaturmessgerät (z. B. einem Stich- bzw. Oberflächenthermometer) stichprobenartig durchgeführt und die gemessenen Temperaturen als Zahlenwert nachfolgend eingetragen sowie durch Unterschrift bestätigt.

Die Warmhaltezeit ist zeitlich auf maximal 3 Stunden begrenzt.

Eierhaltige Speisen werden nicht später als 2 Stunden nach der Herstellung abgegeben. Für eierhaltige Speisen wird die Verwendung von pasteurisiertem Ei empfohlen.

Bei abweichenden Temperaturen sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen und die eingeleiteten Korrekturmaßnahmen (z. B. Nacherhitzen, Aussortieren, Entsorgen) mit einer entsprechenden Notiz zu dokumentieren.

Datum	Uhrzeit*	Produkt**	Warme Speisen mind. +65 °C***	Kalte Speisen max. +7 °C	Unterschrift

* Erforderlichenfalls kann während der Speisenausgabe zu verschiedenen Zeitpunkten eine Temperaturkontrolle durchgeführt werden. Damit kann bei längen Angebotszeiten kontrolliert werden, ob die geforderte Mindesttemperatur von +65 °C jederzeit eingehalten wird. Zudem kann die Angabe der Uhrzeit mögliche Abweichungen erklären und ggf. Änderungen für die Speisenausgabe (z. B. Essenszeiten oder Transportwege verkürzen) begründen.

** Insbesondere Speisen mit Bestandteilen tierischer Herkunft und leicht verderbliche Lebensmittel werden geprüft.

*** Bei den Erhitzungsprozessen wurde im Vorfeld eine Kerntemperatur von +72 °C für mindestens 2 Minuten eingehalten.