



PROTOKOLL
RECORD SHEET

Protokoll Warmhalten

Hot-holding log

Betrieb / Gerät (Business / unit): _____ Datum / Woche (Date / week): _____

63°C oder darüber

63°C or above

Messen Sie den Kern der Speisen mit einem sauberen, desinfizierten Fühler. Legen Sie eine Prüfhäufigkeit fest, die rechtzeitiges Handeln erlaubt. Notieren Sie jede Messung und jede Maßnahme.

Prüfhäufigkeit (Check frequency): _____ Gerät / Service (Equipment / service): _____

Datum & Uhrzeit Date & time	Speise / Charge Food / batch	Kern °C Core °C	Maßnahme, Nachkontrolle (Zeit / °C) Action and recheck (time / °C)	Kürzel Initials

Unter 63°C? Informieren Sie sofort die Schichtleitung. Wenden Sie Ihre dokumentierte Maßnahme zur Zeitkontrolle an. Wenn die Zeit unter 63°C unbekannt ist oder 2 Stunden übersteigt, entsorgen.

Geprüft von (Reviewed by): _____ Datum (Date): _____ Unterschrift (Signature): _____