



PROTOKOLL
RECORD SHEET

Temperaturprotokoll

Temperature log

Gerät / Lebensmittel (Equipment / food): _____ Ort (Location): _____

Inhalt / Charge (Contents / batch): _____ Datum / Zeitraum (Date / period): _____

Ziel / Grenzwert (Target / limit): _____ Prüfhäufigkeit (Check frequency): _____

Notieren Sie die tatsächlichen Messwerte. Geben Sie an, ob Sie Luft, Kern des Lebensmittels oder eine andere Stelle gemessen haben. Melden Sie überschrittene Grenzwerte und notieren Sie Maßnahme und Nachkontrolle.

Datum / Uhrzeit Date / time	Messwert °C Reading °C	Messstelle / Prüfmart Point / check type	Maßnahme, Nachkontrolle (Zeit / °C) Action and recheck (time / °C)	Kürzel Initials

Übliche Zielwerte: Kühlschrank 5°C oder darunter; Tiefkühler -18°C oder darunter; warmgehaltene Speisen 63°C oder darüber.
Garen: 75°C für 30 Sekunden oder sicheres Äquivalent. Wiedererhitzen in Schottland: normalerweise mindestens 82°C.

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