

Dokumentation Kontrolle Erhitzungstemperatur

Bestimmte Erhitzungstemperaturen und -zeiten sind bei der Verarbeitung von Lebensmitteln notwendig, um **Mikroorganismen abzutöten und die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten**.

Auch bei der Warmhaltung von Speisen sind die Temperaturen und Zeiten regelmäßig zu überprüfen und die Kontrolle zu dokumentieren.

Ein Beispiel zur Dokumentation der Kontrolle der Erhitzungstemperaturen ist nachfolgend aufgeführt.

Temperaturkontrolle Erhitzung / Warmhalten

Lebensmittel / Gerät: _____

Intervall: _____

Sollwerte:

Temperatur (ggf. Temperaturbereich): _____

Zeit (ggf. Zeitspanne): _____

Datum	Uhrzeit	Gemessene Temperatur in °C	Zeitdauer in Sek./Min.	Festgestellte Mängel	Korrekturmaßnahmen	Unterschrift

Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!

Hygiene und Qualitätsmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben mit Lebensmittelproduktion

[Weitere Informationen](#)