Abkühlprotokoll für gegarte Speisen

Start- und Endtemperatur mit Uhrzeit eintragen. Zeit-/Temperaturvorgaben gemäß eigenem HACCP-Konzept.

Betrieb: _____ Bereich/Gerät: _____ Monat/Jahr: _____ Verantwortlich: _____

Datum	Speise / Charge	Start Uhrzeit	Start °C	Zwischen Uhrzeit	Zwischen °C	Ende Uhrzeit	Ende °C	OK?	Maßnahme	Kürzel