Produkt-, Ausgabetemperaturüberwachung

(insbes. cook and serve, cook and chill, cook and freeze - bei Regeneration)

Bei zubereiteten Speisen, welche heiß zur alsbaldigen Abgabe an Verbraucher*innen vorrätig gehalten werden, muss die Ausgabetemperatur über 65°C betragen. Die Dauer der Heißhaltung soll wegen qualitativer Anforderungen an das Produkt und ggf. vorhandener sich vermehrender thermophiler Keime drei Stunden nicht überschreiten. Bei Unterschreitung der Temperaturen muss eine erneute Erwärmung auf 85°C im Kern über 10 Minuten erfolgen.

Gegebenenfalls sind Rückstellproben bei der Abgabe von Lebensmitteln erforderlich. Dies gilt insbesondere für die Abgabe von Lebensmitteln an gefährdete Personenkreise wie z. B. in Alten- und Pflegeeinrichtungen, in Krankenhäusern und bei Kindern. Rückstellproben sind in ausreichender Portionsgröße („Fleischsalatbecher“ ca. 250 g je Lebensmittel) und über einen mindestens zweiwöchigen Zeitraum, unter geeigneten Lagerbedingungen (-18°C gefroren), gekennzeichnet, zuordenbar, bereitzuhalten.

Produkt	Kerntemperatur Produktion			Kerntemperatur Ausgabe (> 65°C)			Eingeleitete Maßnahme bei Temperaturunterschreitung	Nachkontrolle (mind. 85°C - 10 Min. im Kern)			Rückstell-proben		Kontrolliert durch:
	Soll-Temp.	Ist-Temp.	Uhr-zeit	Ist-Temp.	Beginn Uhrzeit	Ende Uhr-zeit		Ist-Temp.	Beginn Uhrzeit	Ende Uhrzeit	ja bis Datum	nein	
	°C	°C		°C				°C					
	°C	°C		°C				°C					
	°C	°C		°C				°C					
	°C	°C		°C				°C					
	°C	°C		°C				°C					
	°C	°C		°C				°C					
	°C	°C		°C				°C					
	°C	°C		°C				°C					
	°C	°C		°C				°C					
	°C	°C		°C				°C					
	°C	°C		°C				°C					