Ausgabeprotokoll

Arbeitsanweisung!

Gekochte Speisen müssen für den Verzehr (vor dem Warmstellen) auf mindesten 75° Celsius Kerntemperatur durcherhitzt werden.

Während der Warmhaltezeit darf eine Lagertemperatur von 75° Celsius nicht unterschritten, und eine maximale Warmhaltezeit von 3 Stunden nicht überschritten werden!

Der Unterzeichner bestätigt die korrekte Ausgabetemperatur und fachgerechte Lagerung der Lebensmittel!

Datum	Lebensmittel	Unterschrift

© KM Dietmar E. Fröhlich MSc. | www.neustark.at | Für den korrekten Einsatz dieser Vorlage ist jeder Anwender eigenverantwortlich | Haftung für Schäden jeglicher Art ist ausgeschlossen!