

**Lebensmittelhygiene - HACCP**

**Temperatur-Messungen für die Anlieferung von Speisen durch Dritte**

**🌿 Anlieferung von Speisen**

**1. Warm-Anlieferung (Cook and Serve)**

Liegen mehr als 60 Min. zwischen Warm-Anlieferung und Ausgabe, messen und dokumentieren Sie 2 Mal.

**2. Kühl-Anlieferung (Cook and Chill)**

Anliefertemperatur max. + 3°C; bei Ausgabe am selben Tag max. + 7°C

**3. Tiefkühl-Anlieferung (Cook and Freeze)**

Anliefertemperatur mind. - 18°C; kurzfristig mind. - 16°C

**🌿 bei Ausgabe der Speisen**



**🌿 Kerntemperatur zu messen bei Erwärmen (2.,3.) und Nacherhitzen (1.) von Speisen mind. + 72°C / 3 Min.**

insbesondere bei kritischen Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Geflügel, Fisch und Produkten daraus



**🌿 warme Speisen mind. + 65°C**

z. B. Mittagessen



**bei jeder Mahlzeit mit dem HACCP-Thermometer stichprobenartig messen**



**🌿 kalte Speisen max. + 7°C**

z. B. Frühstück, Salate, Dessert

**🌿 Arbeitsschritte dokumentieren**



**🌿 Temperaturen und Maßnahmen mit Zuordnung zum Speiseplan dokumentieren**