



Ausgabetemperatur

stichprobenartig

Geprüft durch:	
----------------	--

Datum	Produkt/Speise	Ausgabe- temperatur	Korrekturmaßnahme	Handz.

Kritische Grenze (beim Garerfolg überprüfen)

Heißgerichte mindestens + 60 °C im Kern

Kaltspeisen und Salate max. 7 °C

Korrekturmaßnahme

Nacherhitzung bis zum Aufkochen

Entsorgung der LM bei unterbrochener Kühlkette über mehr als 30 Minuten.

Merke: Die erneute Kühlung nach unterbrochener Kühlkette hat keinen Abtötungseffekt auf Mikroorganismen.



Kontakt

Landeshauptstadt Mainz
Standes-, Rechts- und Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz
Kaiserstr. 3–5
Postfach 38 20 | 55028 Mainz
Tel.: 06131 12–2433
Fax: 06131 12–3010

lebensmittelueberwachung@stadt.mainz.de