



# Nachweis Eigenkontrolle „Kerntemperaturen“

## Temperaturkontrollen bei Erhitzungsprozessen

Betrieb /Einrichtung /Standort: \_\_\_\_\_

Monat: \_\_\_\_\_

## Temperaturen bei Erhitzungsprozessen

Die Temperaturkontrollen werden mit einem Stichthermometer stichprobenartig durchgeführt und die gemessenen Temperaturen in die nachfolgende Liste als Zahlenwert eingetragen sowie durch Unterschrift bestätigt. Bei den Erhitzungsprozessen soll eine Kerntemperatur von +80°C mindestens 3 Minuten bzw. +70°C für mindestens 10 Minuten eingehalten werden.

Für eierhaltige Speisen wird die Verwendung von pasteurisiertem Ei empfohlen.

## Hinweis

Kurz Gebratenes bleibt unberücksichtigt.



DRK Kreisverband  
Wilhelmshaven e.V.  
**Bereitschaft**



## Verpflegungsgruppe



\* Es wird vornehmlich Gargut mit Bestandteilen tierischer Herkunft kontrolliert.

\*\* Das Gar- /Erhitzungsverfahren wird dem Gargut und der Rezeptur entsprechend gewählt.

### Beispiele:

Fleisch (Garen, Kochern, Dämpfen, Braten, Frittieren)

Fisch (Braten, Dämpfen, Dünsten, Frittieren)

Hackfleisch (Braten, z.B. in der Pfanne)

Molkereiprodukte (Kochen, z.B. Pudding, Backen, Frittieren)

Ei (Kochen, Braten, Backen)

\*\*\* Bei Nickerreichen der erforderlichen Kerntemperaturen und Einwirkungszeit wird die Erhitzungstemperatur erhöht und /oder die Erhitzungszeit verlängert. Dies wird mit einer Notiz in der Liste vermerkt.