

# Checkliste (Temperaturkontrolle) für Catering / Party Service

Anlass: ..... Datum: .....

Nur geliefert

Vor Ort betreut

Fahrzeug gekühlt: Ja  (siehe Hinweis unten) Nein  Lebensmittel heiss geliefert: Ja  (mind. 65°C) Nein

Abfahrtzeit: ..... Uhr

Ankunftszeit: ..... Uhr

Produkt:	Temperatur in °C vor Abfahrt	Temperatur in °C bei Ankunft	Abräumzeit:	Mängel / Massnahmen
	°C	°C	Uhr	
	°C	°C	Uhr	
	°C	°C	Uhr	
	°C	°C	Uhr	
	°C	°C	Uhr	

Mängel müssen von der verantwortlichen Person umgehend behoben werden!

Die gesetzlich festgelegten Kühltemperaturen sind zwingend einzuhalten (siehe Merkblatt Temperaturvorschriften)!

Verantwortliche Person:.....

Unterschrift: .....