

# HACCP beim Frittieren

Jahr 202\_\_ \_\_\_\_\_

Betrieb: \_\_\_\_\_

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

Tag	Heizzeit in Stunden		Frischöl in Liter		Filtration Reinigung		Temperatur 1 2		Messwerte TPM 1 2		Mamito Kontrolle	Handzeichen
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												

F = Filtration W = Wechsel

# HACCP beim Frittieren

Jahr 202\_\_ Monat \_\_\_\_\_

Betrieb: \_\_\_\_\_

Station: \_\_\_\_\_

Tag	Heizzeit in Stunden		Frischöl in Liter		Filtration Reinigung		Temperatur 1 2		Messwerte TPM 1 2		Mamito Kontrolle	Handzeichen
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												

F = Filtration W = Wechsel