



## Temperaturkontrolle Kühl- und Tiefkühlagerung

<b>Was/ wie oft:</b>	Die Temperatur von jeder Kühleinheit mindestens 2 x pro Woche mit einem Kontrollthermometer messen und notieren.
<b>Soll Zustand:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Lebensmittel sind bedeckt, beschriftet und datiert.</li><li>✓ Alle Lebensmittel sind innerhalb der zulässigen Daten.</li><li>✓ Die Lagertemperatur ist 2°C oder kälter (z.B. Fisch, Weichtiere).</li><li>✓ Die Lagertemperatur ist 4°C oder kälter (Eiprodukte z.B. past. Eigelb)</li><li>✓ Die Lagertemperatur ist 5°C oder kälter (Kühlschrank / Kühlfach).</li><li>✓ Die Lagertemperatur ist -18°C oder kälter (Tiefkühlschrank)</li></ul>
<b>*Abweichungen melden an:</b>	

<b>Monat:</b>	<b>Jahr:</b>
---------------	--------------

Tag	Nr.....	Nr.....	Nr.....	Nr.....	Nr.....	Massnahmen bei Abweichung*	Visum
	Soll....°C	Soll....°C	Soll....°C	Soll....°C	Soll....°C		
1.	°C	°C	°C	°C	°C		
2.	°C	°C	°C	°C	°C		
3.	°C	°C	°C	°C	°C		
4.	°C	°C	°C	°C	°C		
5.	°C	°C	°C	°C	°C		
6.	°C	°C	°C	°C	°C		
7.	°C	°C	°C	°C	°C		
8.	°C	°C	°C	°C	°C		
9.	°C	°C	°C	°C	°C		
10.	°C	°C	°C	°C	°C		
11.	°C	°C	°C	°C	°C		
12.	°C	°C	°C	°C	°C		
13.	°C	°C	°C	°C	°C		
14.	°C	°C	°C	°C	°C		
15.	°C	°C	°C	°C	°C		
16.	°C	°C	°C	°C	°C		
17.	°C	°C	°C	°C	°C		
18.	°C	°C	°C	°C	°C		
19.	°C	°C	°C	°C	°C		
20.	°C	°C	°C	°C	°C		
21.	°C	°C	°C	°C	°C		
22.	°C	°C	°C	°C	°C		
23.	°C	°C	°C	°C	°C		
24.	°C	°C	°C	°C	°C		
25.	°C	°C	°C	°C	°C		
26.	°C	°C	°C	°C	°C		
27.	°C	°C	°C	°C	°C		
28.	°C	°C	°C	°C	°C		
29.	°C	°C	°C	°C	°C		
30.	°C	°C	°C	°C	°C		
31.	°C	°C	°C	°C	°C		