Temperaturkontrolle Kühl- und Tiefkühlgeräte

Betrieb _____ Monat _____ Jahr _____

Kühlgeräte allgemein höchstens +7 °C (Ziel +5 °C); Geflügel, Fleischzubereitungen und Eiprodukte +4 °C; Hackfleisch und frischer Fisch +2 °C; Tiefkühlgeräte -18 °C oder kälter.
Jedes Gerät bei Arbeitsbeginn und -ende ablesen. Ist ein Wert zu hoch, die Maßnahme eintragen (Ware umgelagert, Thermostat eingestellt, Kundendienst gerufen) und erneut messen.

	Gerät 1: _____ max. ____ °C		Gerät 2: _____ max. ____ °C		Gerät 3: _____ max. ____ °C		Gerät 4: _____ max. ____ °C			
Tag	**Beginn**	**Ende**	**Beginn**	**Ende**	**Beginn**	**Ende**	**Beginn**	**Ende**	**Kürzel**	**Maßnahme bei Abweichung**
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										

Kostenlose Vorlage von everlongapps.com/de/cheflog. Die Grenzwerte sind ein Ausgangspunkt: gleichen Sie sie mit Ihrem eigenen HACCP-Konzept ab.
Cheflog führt diese Listen auf dem Tablet, mit Erinnerungen, unterschriebenen Einträgen und einem PDF für die Lebensmittelkontrolle.