

Betrieb:

Monat/Jahr:

## Dokumentation der Kühl- und Gefriertemperaturen

Übersicht Solltemperaturen:

Wurst-/Fleischwaren max. +7°C, Geflügel max. +4°C, Fisch 0-2°C Schmelzeis, Milchwaren max. +8°C, Gefriertruhe/ Tiefkühlraum mind. -18°C, Kühlraum max. +7°C  
Bitte Beachten Sie auch die Herstellerhinweise!

| Tag: | Solltemp.: | Solltemp.: | Solltemp.: | Solltemp.: | Solltemp.: | Solltemp.: | Solltemp.: | Unterschrift: |
|------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|---------------|
| 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.  |            |            |            |            |            |            |            |               |

Die Temperaturen sind Arbeitstäglich zu überprüfen und in der Tabelle zu notieren, die Richtigkeit wird mit der Unterschrift des kontrollierenden Mitarbeiters bestätigt. Bei deutlicher überschreitung bzw. unterschreitung der Temperaturen ist zu prüfen, ob die Ware noch brauchbar bzw. noch gefroren ist. Verdorbene Ware ist zu entsorgen. Die überschrittene Temperatur ist mit einem x an dem jeweiligen Tag zu Kennzeichnen und auf der Rückseite sind die Maßnahmen und Gründe zu notieren. Bei Bedarfsfall Kundendienst anrufen.