

(1) Temperaturkontrollen:

Monat und Jahr: _____

Temperaturen:

Molkereierzeugnisse: max. + 10° C
Fleisch: max. + 7° C
Fleischerzeugnisse: max. + 7° C

Tiefkühlwaren: mind. - 18° C
Geflügelfleisch: max. + 4° C
Hackfleisch: max. + 4° C

| Tag: | Tiefkühl- raum | Kühlzelle 1 | Kühlzelle 2 | Sonstige Einrichtungen | Mängel: | Unterschrift: |
|------|-------------------|------------------|------------------|---------------------------|---------|---------------|
| | Kühlschrank 1 | Kühlschrank 2 | Kühlschrank 3 | Sonstige Einrichtungen | | |
| 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. | | | | | | |