KANTON
LUZERN

Dienststelle Lebensmittelkontrolle
und Verbraucherschutz

MERKBLATT - TEMPERATUR- UND LAGERKONTROLLBLATT FÜR KÜHL- UND TIEFKÜHLWARE

Beschreibung der vor Ort nummerierten Kühl- und Tiefkühlgeräte	Nr. 1 = ... Soll Temperatur:..... [C°] Nr. 2 = ... Soll Temperatur:..... [C°] Nr. 3 = ... Soll Temperatur:..... [C°]	Nr. 4 = ... Soll Temperatur:..... [C°] Nr. 5 = ... Soll Temperatur:..... [C°] Nr. 6 = ... Soll Temperatur:..... [C°] Nr. 7 = ... Soll Temperatur:..... [C°]

Verantwortliche Person(en)	**Abweichungen melden an .....**	**Kontrollintervall .....**

Soll-Anforderungen (= wie muss es sein)	Produktangepasste (Kern-) Temperaturen gemäss Hygieneverordnung oder Produzentenangabe: - Fleisch- u. Eiprodukte: 4°C - Fisch u. Hackfleisch: 2°C - Tiefkühlprodukte mindestens -18°C	- LM geschützt und datiert - Rohwaren unten, Fertigprodukte oben lagern - Sauber gereinigt und übersichtlich gelagert - geeignete, funktionierende Thermometer vorhanden

Datum	**Produkt- und / oder Raumtemperatur [C°]**							**P**	**R**	**Massnahmen**	**Visum**
	Nr. 1	**Nr. 2**	**Nr. 3**	**Nr. 4**	**Nr. 5**	**Nr. 6**	**Nr. 7**				

Mit dem Eintrag von **Visum** und **Temperatur** bestätigt die verantwortliche Person, die Temperatur- und Lagerkontrolle gemäss den obigen Vorgaben, vollständig durchgeführt zu haben. Wenn alles i.O. ist, kann auf weitere Eintragungen verzichtet werden. Andernfalls sind die festgestellten Mängel im Befund einzutragen und die entsprechenden Korrekturmassnahmen aufzuführen. Legende: P = Produkt im Kern; R = Raumluft