

Temperatur- und Lagerkontrollblatt für Kühl- und Tiefkühlware

Beschreibung der vor Ort <u>nummerierten</u> 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 Temperaturen gemäss HyV oder Produzentenangabe: - Fleisch- u. Eiprodukte: 4°C - Fisch u. Hackfleisch: 2°C - Tiefkühlprodukte <u>mindestens -18°C</u>	- 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; R Raumluft