

Temperaturkontrolle "Kühlschrank"

im Monat _____ 20__

Solltemperatur: 7°C (wenn Inhalt Geflügel + Gehacktes: 4°C)

Gerätename: _____

Bei Abweichung über 3°C – Notfallplan beachten

Datum	Temperatur in °C	Unterschrift	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			

HACCP- Kontrolle am _____

Unterschrift _____