

Temperaturliste Kühlgeräte (HACCP)

Täglich zu Dienstbeginn alle Geräte ablesen und eintragen. Grenzen (Beispiele):

Kühlgeräte höchstens +7 °C, Tiefkühler höchstens -18 °C — für empfindliche Ware wie Hackfleisch, frischen Fisch oder Geflügel niedriger. Liegt ein Wert darüber: Tür, Dichtung und Einstellung prüfen, nachmessen, Ware umlagern, Küchenleitung informieren und die Maßnahme eintragen.

Betrieb / Küche

Monat / Jahr

Temperaturen in °C

TAG	KÜHLSCHRANK 1	KÜHLSCHRANK 2	KÜHLZELLE SALADETTE	TIEFKÜHLER FÜR	MASSNAHME / BEMERKUNG
-----	------------------	------------------	------------------------	-------------------	-----------------------

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

TAG	KÜHLSCHRANK 1	KÜHLSCHRANK 2	KÜHLZEILE	SALADETTE	TIEFKÜHLER	MASSNAHME / BEMERKUNG
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Durchgesehen (Küchenleitung)

Unterschrift