



Eigenkontrolle der Kühltemperaturen bei der Lagerung von Lebensmitteln

Monat und Jahr: _____

Tag	Kühlraum	Saladette	Untertisch	K 1	K 2	K 3	K 4	TK 1	TK 2	Korrektur?	Name
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.											

Kritische Temperaturgrenzen bei Tiefkühleinrichtungen: -18° C oder weniger!
Bei „normaler Kühltischware“: +7° C oder mehr!
Bei Hackfleisch und Geflügel: +4° C oder mehr!
Frischfleisch: +2° C oder mehr!
Speiseeis zur alsbaldigen Abgabe: -10° C oder weniger!