

Temperaturliste

Tägliche Kontrolle von Kühl- und Tiefkühlgeräten, ein Blatt je Gerät und Monat

Gerät / Standort

Monat / Jahr

Sollwert höchstens (°C)

Tag	Uhrzeit	Ist (°C)	In Ordnung	Maßnahme bei Abweichung	Kürzel
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					

Richtwerte, sofern der Hersteller nichts anderes angibt: Kühlware bis +7 °C, Geflügel bis +4 °C, Hackfleisch und frischer Fisch bis +2 °C, Tiefkühlware -18 °C oder kälter. Bei Abweichung Ware prüfen, Gerät nachregeln, Maßnahme eintragen.