Temperaturliste Kühlung

Kühlschrank · Kühlraum · Tiefkühler – mindestens einmal täglich messen und eintragen

HACCP Nachweis
haccp-nachweis.de

Betrieb: _____ Monat / Jahr: _____ Uhrzeit der Messung: _____

Tag	Kühlbereich 1 ≤ _____ °C	Kühlbereich 2 ≤ _____ °C	Kühlbereich 3 ≤ _____ °C	Kühlbereich 4 ≤ _____ °C	Mängel festgestellt	Details	Korrekturmaßnahme	Prüfer
1					ja / nein			
2					ja / nein			
3					ja / nein			
4					ja / nein			
5					ja / nein			
6					ja / nein			
7					ja / nein			
8					ja / nein			
9					ja / nein			
10					ja / nein			
11					ja / nein			
12					ja / nein			
13					ja / nein			
14					ja / nein			
15					ja / nein			
16					ja / nein			
17					ja / nein			
18					ja / nein			
19					ja / nein			
20					ja / nein			
21					ja / nein			
22					ja / nein			
23					ja / nein			
24					ja / nein			
25					ja / nein			
26					ja / nein			
27					ja / nein			
28					ja / nein			
29					ja / nein			
30					ja / nein			
31					ja / nein			

Soll-Temperatur je Kühlbereich nach dem empfindlichsten Lebensmittel darin festlegen. Gemessene Temperatur in °C eintragen und ankreuzen, ob Mängel festgestellt wurden; bei Mängeln Details und Korrekturmaßnahme eintragen. Prüfer zeichnet mit Namenskürzel ab. Thermometer mindestens einmal jährlich auf Funktion prüfen. Höchsttemperaturen nach DIN 10508, sofern der Hersteller nichts anderes vorgibt: roher Fisch, Hackfleisch als Fertigpackung +2 °C · Innereien +3 °C · Geflügel, Hackfleisch von der Theke +4 °C · frisches Fleisch, Feinkostsalate, Milchprodukte +7 °C · Butter, Käse +10 °C · Tiefgefrorenes –18 °C.

Diese Liste digital führen
Mit der App HACCP Nachweis für iPhone, iPad und Android.
QR-Code scannen oder **haccp-nachweis.de** öffnen.

Geprüft (Verantwortliche/r): _____