

# Temperaturkontrolle für Kühlgeräte

Formblatt zur Dokumentation beruhend auf den HACCP-Grundsätzen

Kühlgeräte in denen kühlpflichtige Lebensmittel gelagert werden, müssen in regelmäßigen Abstände überprüft werden.

Monat/Jahr: \_\_\_\_\_

Verantwortliche Person: \_\_\_\_\_

Datum	Kühlgerät 1	Kühlgerät 2	Kühlgerät 3	Kühlgerät 4	Kühlgerät 5	Unterschrift
Bezeichnung						
Soll temp.						
1.	°C	°C	°C	°C	°C	
2.	°C	°C	°C	°C	°C	
3.	°C	°C	°C	°C	°C	
4.	°C	°C	°C	°C	°C	
5.	°C	°C	°C	°C	°C	
6.	°C	°C	°C	°C	°C	
7.	°C	°C	°C	°C	°C	
8.	°C	°C	°C	°C	°C	
9.	°C	°C	°C	°C	°C	
10.	°C	°C	°C	°C	°C	
11.	°C	°C	°C	°C	°C	
12.	°C	°C	°C	°C	°C	
13.	°C	°C	°C	°C	°C	
14.	°C	°C	°C	°C	°C	
15.	°C	°C	°C	°C	°C	
16.	°C	°C	°C	°C	°C	
17.	°C	°C	°C	°C	°C	
18.	°C	°C	°C	°C	°C	
19.	°C	°C	°C	°C	°C	
20.	°C	°C	°C	°C	°C	
21.	°C	°C	°C	°C	°C	
22.	°C	°C	°C	°C	°C	
23.	°C	°C	°C	°C	°C	
24.	°C	°C	°C	°C	°C	
25.	°C	°C	°C	°C	°C	
26.	°C	°C	°C	°C	°C	
27.	°C	°C	°C	°C	°C	
28.	°C	°C	°C	°C	°C	
29.	°C	°C	°C	°C	°C	
30.	°C	°C	°C	°C	°C	
31.	°C	°C	°C	°C	°C	

**Maximale Lagertemperaturen bei der Dauerlagerung von Lebensmitteln:**

- Frischfleisch + 7°C; Fleischerzeugnisse + 7°C; Geflügelfleisch + 4°C; Fleischerzeugnisse mit Innereien + 3°C;
- Backwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen wie Creme- und Sahnetorten + 7°C;
- Roh- und Feinkostsalate, Fischereierzeugnisse sowie roheihaltige Lebensmittel + 7°C;
- Frischfisch in schmelzendem Eis, Tiefkühlprodukte bei mind. - 18°C

**Bei Abweichungen müssen geeignete Maßnahmen getroffen werden, diese sind zu dokumentieren:**

---



---

Dieses Dokument ist als Muster zu sehen das Sie gerne verwenden können. Sie können sich jeder Zeit ein individuell auf Ihren Betrieb angepasstes Formblatt erstellen. Dieses Dokument ist nicht rechtsverbindlich, es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.