

TEMPERATUR-, BEWIRTSCHAFTUNGS- UND REINIGUNGSKONTROLLE

Monat / Jahr

| | | | |
|---------------------|--|-----------------------|--|
| Was | Qualitätskontrolle von Kühl- und Tiefkühlschränken, Datumskontrolle von Lebensmitteln, Reinigungskontrolle | | |
| Soll-Zustand | <ul style="list-style-type: none"> Die Lagertemperatur ist tiefer als +5 °C (Kühlschrank) Die Lagertemperatur ist tiefer als -18 °C (Tiefkühlfach) Die Lagertemperatur für Hackfleisch, Fische und Weichtiere ist tiefer als +2 °C (Kühlschrank) Alle Lebensmittel sind innerhalb der angegebenen Daten Alle Lebensmittel sind bedeckt, beschriftet und datiert | | |
| Wer | | Wann / wie oft | |

| Massnahmen bei Abweichungen: | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----|---------------|----|---------------|----|---------------|----|---------------|----|-------|--------------------------|--------------------|-----------|
| Abweichungen melden an: | | | | | | | | | | | | | | |
| Datum | Gerät Soll | °C | Gerät Soll | °C | Gerät Soll | °C | Gerät Soll | °C | Gerät Soll | °C | Visum | Bewirtschaftung Visum | Reinigung Visum | Massnahme |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |