

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	Visum	Bewirtschaftung Visum	Reinigung Visum	Massnahme								