

# TEMPERATUR-, BEWIRTSCHAFTUNGS- UND REINIGUNGSKONTROLLE

**Monat      /      Jahr**

<b>Was</b>	Qualitätskontrolle von Kühl- und Tiefkühlschränken
<b>Soll-Zustand</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Lagertemperatur ist tiefer als      °C (Kühlschrank)</li> <li>Die Lagertemperatur ist tiefer als      °C (Tiefkühlfach)</li> <li>Alle Lebensmittel sind innerhalb der angegebenen Daten</li> <li>Alle Lebensmittel sind bedeckt, beschriftet und datiert</li> </ul>
<b>Wer</b>	
<b>Wann / wie oft</b>	

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