

**Beispiel zur Dokumentation der Kühlkontrolle  
im Rahmen der Eigenkontrollmaßnahmen**

**Kontrollblatt - Kühlkontrollen**

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

Tag	Temperatur	Temperatur	Temperatur	Temperatur	Temperatur	Unterschrifts- Kürzel	Bemerkungen, ggf. eingeleitete Maßnahmen
	Soll:	Soll:	Soll:	Soll:	Soll:		
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							

**Beispiel zur Dokumentation der Kühlkontrolle  
im Rahmen der Eigenkontrollmaßnahmen**

**Beispiel  
Kontrollblatt - Kühlkontrollen**

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

Tag	Temperatur <i>Kühlzelle</i> Soll: +7°C *)	Temperatur <i>Gefrierzelle</i> Soll: -18°C *)	Temperatur <i>Kühlschrank 1</i> Soll: +7°C *)	Temperatur <i>Kühlschrank 2</i> Soll: +4°C *)	Temperatur <i>Saladette</i> Soll: +7°C *)	Unterschrifts- Kürzel	Bemerkungen, ggf. eingeleitete Maßnahmen
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							

\*) die jeweilige Solltemperatur ist abhängig von dem empfindlichsten zu lagernden Lebensmittel und kann ggf. dem **Merkblatt Temperaturen MFB-05-010-00** oder den Herstellerangaben entnommen werden.