

## Nachweis Eigenkontrolle „Kühlager“

### Temperaturkontrollen über die Einhaltung der Kühlkette im Kühlager

Betrieb/Einrichtung/Standort: \_\_\_\_\_

Monat: \_\_\_\_\_

### Anforderungen für Lagertemperaturen kühlbedürftiger Waren

Die einzelnen Lagerbereiche sind mit Nummern gekennzeichnet.

Die hygienisch empfindlichste Ware im jeweiligen Kühlbereich bestimmt die dort einzuhaltende Temperatur.

Vorbereitete bzw. zubereitete Speisen werden von Rohwaren getrennt gelagert oder durch Maßnahmen wie z. B. Frischhaltefolie, Behältnisse mit Deckel geschützt.

Die Temperaturkontrollen im Lagerbereich werden möglichst täglich durchgeführt und die gemessenen Temperaturen als Zahlenwert in die Liste eingetragen sowie durch Unterschrift bestätigt.

Datum / Uhrzeit	Kühlschrank 1 +2 bis +4 °C		Kühlschrank 2 +4 bis +6 °C		Kühltheke 1 max. +7 °C		Kühltheke 2 +4 bis +6 °C		TK-Fach - 18 °C		Unterschrift
	T °C	Korr.*	T °C	Korr.*	T °C	Korr.*	T °C	Korr.*	T °C	Korr.*	

\* Bei Abweichung der geforderten Kühltemperaturen werden Korrekturmaßnahmen erforderlich. Die eingeleiteten Korrekturmaßnahmen und der Verbleib der betroffenen Lebensmittel werden auf einem gesonderten Blatt formlos dokumentiert.

#### **Hinweis:**

Regelmäßig werden die erfassten Temperaturkontrollen und die eingesetzten Thermometer vom verantwortlichen Mitarbeiter überprüft sowie erforderlichenfalls Maßnahmen, wie z. B. Erneuerung der Thermometer, veranlasst.