



Temperaturüberwachung Abstandhalle

Jahr:

Monat:

Temperaturaufzeichnung täglich sobald Lebensmittel in der Abstandhalle gelagert werden
Schlachtierkörper max. 7°C, Geflügel/Kaninchen max. 4°C, Schlachterzeugnisse max. 3°C

Temp. \ Tag	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Temp. ° C
> 5																	> 5
5																	5
4																	4
3																	3
2																	2
1																	1
0																	0
< 0																	< 0
Zeit																	Zeit
Visum																	Visum

Temp. \ Tag	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Temp. ° C
> 5																	> 5
5																	5
4																	4
3																	3
2																	2
1																	1
0																	0
< 0																	< 0
Zeit																	Zeit
Visum																	Visum

Gründe für Abweichungen: _____

Massnahmen: _____