

Betrieb: _____

Betriebsbereich: _____

Monat/Jahr: | | | / | 2 | | | |

Verantwortlicher: _____

Tägliche Überprüfung

Datum	abgelaufene Ware im Bestand		Maßnahmen	Unterschrift
	ja	nein		
01.				
02.				
03.				
04.				
05.				
06.				
07.				
08.				
09.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

	_____ Datum, Unterschrift	_____ Firmenstempel
---	---------------------------	---------------------

Betrieb:

Betriebsbereich:

Monat/Jahr: | | | / | 2 | | | |

Verantwortlicher:

Datum	Soll-Temp.	Ist-Temp.	Maßnahmen	Unterschrift
01.	°C	°C		
02.	°C	°C		
03.	°C	°C		
04.	°C	°C		
05.	°C	°C		
06.	°C	°C		
07.	°C	°C		
08.	°C	°C		
09.	°C	°C		
10.	°C	°C		
11.	°C	°C		
12.	°C	°C		
13.	°C	°C		
14.	°C	°C		
15.	°C	°C		
16.	°C	°C		
17.	°C	°C		
18.	°C	°C		
19.	°C	°C		
20.	°C	°C		
21.	°C	°C		
22.	°C	°C		
23.	°C	°C		
24.	°C	°C		
25.	°C	°C		
26.	°C	°C		
27.	°C	°C		
28.	°C	°C		
29.	°C	°C		
30.	°C	°C		
31.	°C	°C		

Kritische Grenzen (bitte beachten Sie die Lagerungshinweise auf den Packungen bezogen auf das Mindesthaltbarkeitsdatum)

Tiefkühlkost (TKK) wärmer als -18°C	Kühlschrank allgemein wärmer als +7°C	Frischgeflügel wärmer als +4°C	Frischfisch wärmer als +2°C	Hackfleisch <small>aus EU-Betrieben ungeöffnet</small> wärmer als +2°C
--	--	-----------------------------------	--------------------------------	---

 Datum, Unterschrift	Firmenstempel
--	---------------

