

Geräteeinstellung Lufttemperatur und Produkttemperatur

Filiale: _____ Datum / Zeitraum: _____

Angabe	Was sie beschreibt	Wichtige Grenze
Eingestellter Sollwert	Gewünschte Einstellung am Gerät	Belegt nicht die tatsächlich erreichte Temperatur.
Lufttemperatur	Temperatur am Sensor oder Thermometer im Gerät	Kann je nach Messort, Türöffnung und Abtauphase schwanken.
Produkttemperatur	Temperatur des untersuchten Lebensmittels	Benötigt ein geeignetes und hygienisch angewendetes Messverfahren.

Arbeitshilfe zum Ratgeber. An Waren, Geräte und betriebliche Vorgaben anpassen. Erläuterungen und Quellen im zugehörigen Ratgeber beachten.

Vor der ersten Eintragung ein Geräteblatt anlegen

Filiale: _____ Datum / Zeitraum: _____

Stammdatum	Eintrag für deinen Betrieb
Filiale und Gerätekennung	
Gelagerte Waren oder Warengruppen	
Messart und genauer Messort	
Verwendetes Messgerät	
Sollbereich und gegebenenfalls Warnschwelle	
Maßgeblicher Grenzwert mit fachlicher Grundlage	
Kontrollzeitpunkte oder Auslöser	
Zuständigkeit und Vertretung	
Vorgehen bei Abweichung und erreichbare Ansprechperson	

Arbeitshilfe zum Ratgeber. An Waren, Geräte und betriebliche Vorgaben anpassen. Erläuterungen und Quellen im zugehörigen Ratgeber beachten.

Kopierbare Temperaturliste

Filiale: _____ Datum / Zeitraum: _____

Datum und Uhrzeit	Messwert °C	Person	Bewertung und Maßnahmenverweis

Arbeitshilfe zum Ratgeber. An Waren, Geräte und betriebliche Vorgaben anpassen. Erläuterungen und Quellen im zugehörigen Ratgeber beachten.