HACCP	**Temperaturkontrollen täglich**				Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
Musterfirma					Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Tag	Kühlzelle1	Kühlzelle2	TK Zelle	Kühltheke1	Kühltheke2	TK Eis	TK2	TK3	Saladette	Kühl
	max. + 5°C	max. + 5°C	min. -18°C	max. + 5°C	max. + 5°C	min. -18°C	min. -18°C	min. -18°C	max. + 5°C	max. + 5°C
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										