HACCP Musterfirma	**Temperaturkontrolle**	**Monat**

Datum	TK1	TK2	TK3	Kühl1	Kühl2	Kühl3	Kühl4	Saladette	Kühltheke	Unterschrift
Temperatur	mind. -18°C	mind. -18°C	mind. -18°C	max. +5°C	max. + 5°C	max. + 2°C	max. + 5°C	max. + 5°C	max. + 4°C	

Die kritischen Grenzen der einzelnen Kühl- und Tiefkühlstellen (wie in den Spalten angegeben) sind unbedingt zu beachten.

Ist die Temperatur nicht innerhalb der Toleranz, sind sofort Korrekturmaßnahmen (Umlagern der Ware, Reparaturauftrag an Fachfirma) auszulösen!