

Beispiel

Temperaturkontrollplan wöchentlich

	1. KONTROLLE	2. KONTROLLE	3. KONTROLLE	4. KONTROLLE
Am →	1.3.2003	9.3.2003	19.3.2003	27.3.2003
Um →	7:30	8:30	14:00	13:00
durch →	Meier	Schulze	Schulze	Meier

GERÄTE	SOLLZUSTAND	GRENZWERT				
Küche						
Einbau-TK-Schrank	-18,0°C	-18,0°C	- 18,9 °C	-20,0°C	-22,0°C	- 18,2°C
Kühluntertisch	5,0°C	7,0°C	5,5 °C	5,6°C	5,1°C	5,8°C
Einbaukühlschrank	5,0°C	7,0°C	6,3 °C	6,0°C	6,6°C	6,1°C
Kerntemp. Frikadelle				+88°C		
Küchen-Vorraum						
Kühluntertisch	5°C	7,0°C	3,5 °C	4,5°C	5,6°C	6,1°C
Service						
Kühluntertisch	5,0°C	7,0°C	7,9 °C	5,3°C	6,3°C	5,9°C
Bain-Marie	+65°C	---	+66 °C	+70°C	+79°C	+86°C
Saladette	5,0°C	7,0°C	3,5°C	6,0°C	6,2°C	3,9°C
Joghurt-Dressing			4,5°C			
Keller						
Kühlhaus	5,0°C	7,0°C	3,2 °C	2,0°C	5,8°C	5,1 °C
TK-Haus links	-18,0°C	-18,0°C	- 25,9 °C	-19,3°C	-19,0°C	- 21,9 °C
TK-Haus rechts	-18,0°C	-18,0°C	- 21,0 °C	-19,3°C	-19,9°C	- 20,0 °C

Korrekturmaßnahmen / Bemerkungen

Datum	Maßnahme	Erledigt
1.3.2003	<i>Kühluntertisch – kältere Einstellung TK-Haus links – wärmere Einstellung / Dressing Stichprobe</i>	Meier
9.3.2003	<i>Kerntemp. Frikadelle Stichprobe gemessen</i>	Schulze

Kostenlose Mustervorlagen für die Eigenkontrolle

www.delphi-online.de / www.Hygiene-Brief.de