Lebensmittelinspektorat

# Kühl- und Tiefkühllagerung Kontrollformular KF 2

**Die Temperatur von jeder Kühleinheit mindestens 2 x pro Woche mit einem Kontrollthermometer messen und notieren.**

Monat: Jahr:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kühlerbezeichnung oder Nummer |  |  |  |  |
| Solltemperatur(siehe AA 2) | °C | °C | °C | °C |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum | Temperatur | Temperatur | Temperatur | Temperatur |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |
|  | °C | °C | °C | °C |