HACCP-Temperaturliste Kühlung

Kühl- und Tiefkühlgeräte · Messwert direkt bei der Messung eintragen · Sollbereich laut eurem HACCP-Konzept

Betrieb/Standort: _____ **Monat/Jahr:** _____

Gerät(e): _____ **Sollbereich (°C):** _____

Datum	Uhrzeit	Gerät	Soll (°C)	Ist (°C)	Maßnahme bei Abweichung (was, wer, Ergebnis)	Kürzel

So wird die Liste geführt

- Sollbereich je Gerät aus Hersteller-/Lieferantenangaben und eurem HACCP-Konzept eintragen; tiefgefrorene Lebensmittel nach TLMV: -18 °C oder kälter.
- Liegt der Ist-Wert außerhalb des Sollbereichs: Sofortmaßnahme notieren (z. B. Ware umlagern, bewerten oder entsorgen, Gerät prüfen lassen) und erneut messen.
- Korrekturen durchstreichen, nicht überschreiben. Nicht gemessene Zeitpunkte offen lassen und den Grund notieren – nichts nachtragen.
- Die Schichtleitung prüft die Liste regelmäßig und zeichnet ab: _____ Datum: _____

Kein Rechtsrat – an euren Betrieb und euer HACCP-Konzept anpassen. Stand 01.10.2026