

Temperaturkontrolle



Verantwortlich für die regelmässige Kontrolle ist: _____

Betrieb: _____

Bereich: _____ Monat/Jahr: _____

Frischfleisch z.B.: Schwein, Rind, Kalb, Wild 7°C | Hackfleisch, Fisch 2°C | Innereien, Blut 3°C
Geflügel, Hasen, Kaninchen, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen 4°C

Diese Angaben sind Richtwerte. Die genauen Bestimmungen finden Sie in der Hygieneverordnung des EDL.

Tag Kühlerbezeichnung Kühlerbezeichnung Kühlerbezeichnung Kühlerbezeichnung Kühlerbezeichnung Visum

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|--|
| 1 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 2 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 3 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 4 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 5 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 6 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 7 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 8 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 9 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 10 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 11 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 12 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 13 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 14 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 15 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 16 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 17 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 18 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 19 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 20 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 21 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 22 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 23 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 24 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 25 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 26 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 27 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 28 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 29 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 30 | °C | °C | °C | °C | °C | |
| 31 | °C | °C | °C | °C | °C | |