

KÜHLSCHRANK-TEMPERATURKONTROLLE

 HACCP-Pflicht  Täglich 2x  Dokumentationspflicht

GESETZLICHE TEMPERATUR-GRENZWERTE

❄ Kühlschrank-Temperaturen

Allgemein kühlpflichtige Lebensmittel: Max. +7°C (ideal: +4°C)

Fleisch & Fisch: Max. +2°C

Milchprodukte: Max. +7°C

Fertige Speisen: Max. +7°C

🧊 Gefrier-Temperaturen

Tiefkühlschrank: Max. -18°C (ideal: -21°C)

Schockfroster: Unter -30°C

TÄGLICHE TEMPERATURKONTROLLE (2X TÄGLICH)

☀ Morgenkontrolle (vor Betriebsbeginn)

- ✓ Alle Kühlschränke messen

- ✓ Alle Tiefkühlgeräte messen

- ✓ Temperaturen in Formular eintragen

- ✓ Bei Abweichungen: Sofort Maßnahmen einleiten

🌙 Abendkontrolle (vor Betriebsende)

- ✓ Alle Kühlgeräte erneut messen

- ✓ Dokumentation aktualisieren

- ✓ Türdichtungen kontrollieren

⚠ **Was tun bei Temperatur-Abweichung?**

1. **Sofort dokumentieren** (Temperatur, Uhrzeit, betroffene Lebensmittel)
2. **Ware sichern** (in funktionierenden Kühlschrank umlagern)
3. **Techniker kontaktieren** (bei Defekt)
4. **Lebensmittel prüfen** (bei >2h über +7°C → entsorgen)
5. **Vorgesetzten informieren**

💡 **Profi-Tipps**

- Verwende **geeichte Thermometer** (jährlich kalibrieren)
- Miss immer an der **wärmsten Stelle** (meist oben oder vorne)
- Nutze **digitale Datenlogger** für automatische Aufzeichnung
- Dokumentation **mind. 2 Jahre aufbewahren**