TEMPERATURKONTROLLE FÜR KÜHLSCHRÄNKE UND KÜHLRÄUME

Dieses Dokument muss für Geräte angewendet werden, die der Lagerung von verderblichen, für den Verkauf bestimmten Lebensmitteln dienen.

Solltemperatur: 0 - 5°C (0 - 4 °R)

Minimale Kontrollhäufigkeit: 1x pro Woche

Monat	Tag	Temperatur °C	Visum	Massnahmen bei Überschreitung der Solltemp.