Dokumentation Temperaturkontrolle

Hygiene-alles klar?!

Betrieb _____

Monat _____

Verantwortliche*r _____

Datum/ Uhrzeit	Kühlschrank/-raum 1		Kühlschrank/-raum 1		Tiefkühl-schrank/-raum		Salatbuffet		Essensausgabe	
	T°C	Unter-schrift	T°C	Unter-schrift	T°C	Unter-schrift	T°C	Unter-schrift	T°C	Unter-schrift

Nds. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) (Hg.) 2010: Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen, Oldenburg.