Temperatur-Protokoll

Standort: _____ **Kühlstelle:** _____

Grenzwerte: _____ **Monat:** _____

Tag	Morgens °C	Kürzel	Abends °C	Kürzel	Maßnahme bei Abweichung
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

Notfallplan bei Kühlungsausfall

1. Uhrzeit notieren, dazu die angezeigte Temperatur und den Wert eines unabhängigen Fühlers.

2. Prüfen: Läuft ein Abtauzyklus? Schließt die Tür? Kommt Strom an?

3. Kältetechniker anrufen. Nummer:

   _____

4. Kühlstelle nicht unnötig öffnen. Empfindliche Ware umlagern, wenn eine Lösung vorgesehen ist. Ort:

   _____

5. Fragliche Ware absondern und kennzeichnen. Nicht allein über sie entscheiden, wenn Ihr HACCP-Konzept eine Freigabe vorsieht. Verantwortlich:

   _____

6. Notieren, was getan wurde, von wem und wann. Aufzeichnung aufbewahren.

Vorlage zum Anpassen. Sie ersetzt weder Ihr HACCP-Konzept noch die Vorgaben Ihrer Behörden.

FridgeSurvey, kostenlose Vorlage, November 2026