



Lagerung/Kühltemperaturen

Geprüft durch:	
----------------	--

Monat:

Tag	Kühlraum	Kühltesen	Kühlschrank	Korrekturmaßnahmen	Handzeichen
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					



Kritische Grenzen:

Temperaturen:	Tiefkühlschrank/Tiefkühlraum	- 18 °C kurzfristig - 15 °C
	Kühlschrank	+ 4 °C bis + 7 °C
	Kühlung Geflügel max.	+ 4 °C
	Kühlung Fisch max.	+ 2 °C (auf annähernder Schmelzeisttemperatur)
	Kühlung Hackfleisch aus EU-Betrieb ungeöffnet	+ 2 °C
	Eistresen zur Ausgabe	- 10 °C
Korrekturmaßnahme:	Bei sensorischen Veränderung Entnahme und evtl. Verwerfen der Ware, Informationen an Verantwortlichen, Korrektur der Kühltemperatur bzw. Reparaturauftrag an Fachfirma	



Kontakt

Landeshauptstadt Mainz
Standes-, Rechts- und Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz
Kaiserstr. 3–5
Postfach 38 20 | 55028 Mainz
Tel.: 06131 12–2433
Fax: 06131 12–3010

lebensmittelueberwachung@stadt.mainz.de