

Abt. 5 LÜ	<b>Dokumentationsmuster</b>	
	<b>Temperaturüberwachung</b>	

Raum/Gerät oder Produkt(e): \_\_\_\_\_

Standort: \_\_\_\_\_ Monate/Jahr: \_\_\_\_\_

Solltemperatur: \_\_\_\_\_ °C +/- \_\_\_\_\_ °C

Maßnahmen bei Funktionsstörung: \_\_\_\_\_

Datum	Solltemp.(j/n)	Maßnahme eingel.	Kontrolle durch	Datum	Solltemp.(j/n)	Maßnahme eingel.	Kontrolle durch
1.				1.			
2.				2.			
3.				3.			
4.				4.			
5.				5.			
6.				6.			
7.				7.			
8.				8.			
9.				9.			
10.				10.			
11.				11.			
12.				12.			
13.				13.			
14.				14.			
15.				15.			
16.				16.			
17.				17.			
18.				18.			
19.				19.			
20.				20.			
21.				21.			
22.				22.			
23.				23.			
24.				24.			
25.				25.			
26.				26.			
27.				27.			
28.				28.			
29.				29.			
30.				30.			
31.				31.			

Quelle: „Handbuch zur Einführung und Umsetzung betrieblicher Eigenkontrollsysteme für handwerklich strukturierte Metzgereien“ von P. Zechel, M. Bucher und A. Stolle