

KÜHLSCHRANK-LISTE OHNE KLEMMBRETT.



Die Fragen zum Abtippen und die Grenzwerte mit Quelle

Von Dumos Agency, Nürnberg.

DIE DREI FRAGEN ZUM ABTIPPEN (GOOGLE FORMULARE)

- Gerät** · Fragetyp „Drop-down“ · „Pflichtfrage“ an
Optionen, zum Beispiel: Kühlschrank Küche · Kühlraum · Tiefkühltruhe · Getränkekühlung · Salatbar
- Temperatur in °C** · Fragetyp „Kurzantwort“ · „Pflichtfrage“ an
: unten rechts → „Antwortvalidierung“ → „Zahl“ → „Ist Zahl“
Fehlermeldung: „Bitte nur die Zahl eintippen, z. B. 4“
- Kürzel** · Fragetyp „Kurzantwort“ · „Pflichtfrage“ an (wer hat gemessen)

Danach: Reiter „Antworten“ → „Mit Google Sheets verknüpfen“ → „Neue Tabelle erstellen“ → „Erstellen“.
Jede Messung landet mit Zeitstempel in der Tabelle.

ZU WARM WIRD ROT (GOOGLE TABELLEN)

Temperatur-Spalte markieren → „Format“ → „Bedingte Formatierung“ → Regel „Größer als“ und deinen Grenzwert, Farbe rot.

Tipp: eine Regel pro Gerät-Art, wenn deine Geräte unterschiedliche Grenzwerte haben.

HÖCHSTTEMPERATUREN (AMTLICHE QUELLE)

Aus dem Merkblatt „Lagertemperaturen für Lebensmittel“ des LAVES Niedersachsen (MFB 08-002-00, Stand 03.08.2022):

Lebensmittel	Höchsttemperatur
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18 °C
Speiseeis zum Ausportionieren	-10 °C
Konsummilch	+8 °C
Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)	+10 °C
Fleisch und Fleischerzeugnisse	+7 °C
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch (Innereien)	+3 °C
Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen, frisch	-2 °C bis max. +4 °C
Fisch, frisch	+2 °C oder unter schmelzendem Eis
Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel	+4 °C

Lebensmittel	Höchsttemperatur
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)	+7 °C

Quelle:

https://www.laves.niedersachsen.de/download/209574/Merkblatt_Lagertemperaturen_fuer_Lebensmittel.pdf

Hackfleisch und Fleischzubereitungen sind dort nach Verpackung und Abgabe unterschieden, schau bei Bedarf direkt ins Merkblatt.

WIE OFT UND IN WELCHER FORM?

- Das Landratsamt Kelheim nennt in seinem Gaststätten-Merkblatt „Temperaturkontrolle (mind. 1mal täglich)“ mit schriftlichem Nachweis in einem Kontrollbogen: <https://www.landkreis-kelheim.de/media/4787/gaststaetten-merkblatt-eigenkontrollen.pdf>
- In welcher Form du die Kontrolle nachweist, bestimmt deine zuständige Lebensmittelüberwachung (Art. 5 Abs. 4 VO (EG) 852/2004). Frag dort kurz nach, ob eine digitale Liste passt.

Maßgeblich bleibt dein eigener Eigenkontroll-Plan. Diese Vorlage ersetzt keine Beratung durch die Behörde.



Google ändert Menüs ab und zu, die Namen können sich verschieben.