

HACCP- Checklisten

- Wareneingangskontrolle
- Lagerung / Kühltemperaturen
- Erhitzungstemperaturen
- Ausgabemperaturen
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung
- Personalschulung

Lagerung / Kühltemperaturen

(tägliche Messung)

Betrieb:

Prüfer:

Datum	Kühl- raum	Kühl- tresen	Kühl- tresen	Kühl- schrank		Korrektur- Maßnahme	Prüfer
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 bis + 7°C; Kühlung Hackfleisch/ Geflügel max. + 4 °C; Fisch max. 2°C

Hackfl. aus Eu-Betrieben ungeöffnet +2°C .Eistresen zur Ausgabe: -10°C

KORREKTURMAßNAHME: Bei sensorischer Veränderung Entnahme und evtl. Verwerfen der Ware, Informationen an Verantwortlichen. Korrektur der Kühltemperatur bzw. Reparaturauftrag an Fachfirma.

Reinigung und Desinfektion

Betrieb:

Prüfer:

Wann	Wer	R/D	Verkaufsraum/ Tresen	Vorbereitung/ Lager Küche	Geräte / Flächen	Toiletten	Kontrolle
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							

Fabrikat Reinigungsmittel (**R**):

Fabrikat Desinfektionsmittel: (**D**)

Bei ungenügender Reinigung/ Desinfektion ist eine Nachreinigung/- desinfektion erforderlich

