

HACCP- Checklisten

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

Wareneingangskontrolle

(stichprobenartig 1-2 x wöchentlich bei empfindlicher Ware)

Betrieb:

Prüfer:

Datum	Was wird wurde geprüft / Lieferant	Festgestellte Mängel	Korrektur-Maßnahme	Prüfer

KRITISCHE GRENZEN:

Temperaturen: Tiefkühlware: -18 °C kurzfristig -15 °C,
Fleisch/Fleischerzeugnisse +4 °C Fisch: +2°C Hackfleisch aus Eu-Betr. +2°C
Geflügel/ Wild/ Hackfleisch +4°C .Hackfl. aus Eu-Betrieben ungeöffnet +2°C
Sensorik: keine Verunreinigungen, einwandfreie Verpackung, einwandfreier Geruch Gültige
Mindesthaltbarkeitsdaten, Beschaffenheit des Anlieferfahrzeuges, Fahrer

KORREKTURMAßNAHME: Rückweisung der Ware

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.

Erhitzungstemperatur

(Stichprobenartig 1-2 x je Woche)

Betrieb:

Prüfer:

Datum	Produkt	Gemessene Temperatur	Korrekturmaßnahme	Prüfer

Kritische Grenze (beim Garerfolg überprüfen)
 Anschneiden einer Probe – Aussehen
 Überprüfung der Kerntemperatur
 (Messung nach entsprechender Einwirkzeit z.B. 70°C über 10 min)
Korrekturmaßnahme:
 Nacherhitzung

Ausgabetemperatur

(Stichprobenartig 1-2 x je Woche)

Betrieb:

Prüfer:

Datum	Produkt/Speise	Ausgabetemperatur	Korrekturmaßnahme	Prüfer

Kritische Grenze
Heißgerichte mindestens 65°C
Kalt Speisen und Salate max. 7°C

Korrekturmaßnahme:
Nacherhitzung.

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

Schädlingsbekämpfung

(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen,
Fliegen)

Betrieb:

Prüfer:

Datum	Verarbeitung Küche	Kühlraum	Lager		Maßnahmen	Prüfer

Bei Auffinden von Kotresten / sonstigen Spuren oder lebende Schädlinge:
 Informationen an den Verantwortlichen. Beauftragung einer Fachfirma:
 Adresse/ Tel.

