

Temperatur-Checkliste

Küche I

Monat / Jahr :

Kühleinrichtung		HACCP Grenzwerte		
1.	Tageskühlhaus	≤	7	°C

Datum	1./ °C	Name / Unterschrift	Bemerkung/ Maßnahmen*
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.			

*Bei Grenzwertüberschreitung ist die Ware ggf. in eine andere Kühleinrichtung umzulagern.

Küche: Checkliste Durcherhitzen / Abpacktemperatur (Heiß-/Kalthalten)

Woche / Jahr : _____

Durcherhitzen

Fleisch, Geflügel und Fisch

72°C / 2 Minuten

Eier

70°C / 10 Minuten

Abpacktemperatur (Heißhalten / Kalthalten)

≥ 70°C / ≤ 7°C

Datum	Uhrzeit	Komponenten	Durcherhitzen* (70/72°C)*	Abpacktemperatur** (65/7°C)	Rückstellprobe	Bemerkung / Maßnahmen	Name / Unterschrift
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		
			°C	°C	ja <input type="checkbox"/>		

***Produktbräunung erfolgte gemäß Vorgabe.**
****Abpacktemperatur: Temperatur beim Umfüllen der Speisen vom Kessel in die Transportbehälter.**
Messpunkt: Transportbehälter!

Ausgabe: Checkliste Heiß-/Kalthalten

Woche / Jahr :

Heißhalten / Kalthalten $\geq 65^{\circ}\text{C} / \leq 7^{\circ}\text{C}$

Datum	Uhrzeit	Komponenten	Heiß- / Kalthalten (65/7°C)	Bemerkung / Maßnahmen	Name / Unterschrift
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		

Checkliste Reinigung und Desinfektion

Monat / Jahr :

Objekt: Produktionsküche

Datum	Name / Unterschrift Ausführender (gereinigt gemäß Hygieneplan)	Bemerkung / Maßnahmen
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.		
Monatliche Endkontrolle der Checkliste durch den Küchenleiter / HACCP-Beauftragten oder Stellvertreter.		<u>Unterschrift:</u>

Checkliste Reinigung und Desinfektion

Monat / Jahr :

Objekt: Trockenlager.....

Datum	Name / Unterschrift Ausführender (gereinigt gemäß Hygieneplan)	Bemerkung / Maßnahmen
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.		
Monatliche Endkontrolle der Checkliste durch den Küchenleiter / HACCP-Beauftragten oder Stellvertreter.		<u>Unterschrift:</u>

Checkliste Reinigung und Desinfektion

Monat / Jahr :

Objekt: Ausgabe

Datum	Name / Unterschrift Ausführender (gereinigt gemäß Hygieneplan)	Bemerkung / Maßnahmen
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.		
Monatliche Endkontrolle der Checkliste durch den Küchenleiter / HACCP-Beauftragten oder Stellvertreter.		<u>Unterschrift:</u>

Checkliste Reinigung und Desinfektion

Monat / Jahr :

Objekt: Sozialeinrichtungen (Toilette, Durchgänge, Umkleideräume)

Datum	Name / Unterschrift Ausführender (gereinigt gemäß Hygieneplan)	Bemerkung / Maßnahmen
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.		
Monatliche Endkontrolle der Checkliste durch den Küchenleiter / HACCP-Beauftragten oder Stellvertreter.		<u>Unterschrift:</u>

Beanstandungen

Kunde: _____ Lieferant: _____ Mitarbeiter: _____

Die Beanstandungen können seitens des Kundens, Lieferanten oder Mitarbeiters erfolgen. Eine Beanstandung kann sich auf hergestellte Speisen, gelieferte Lebensmittel oder organisatorische Aspekte beziehen.

Produktbeanstandungen:

Produkt:	
<input type="checkbox"/> zu warm / zu kalt	<input type="checkbox"/> Verpackung:
<input type="checkbox"/> nicht mehr frisch	<input type="checkbox"/> Auszeichnung:
<input type="checkbox"/> Form/Farbe/Größe:	<input type="checkbox"/> Fremdkörper:
<input type="checkbox"/> Geruch/Geschmack:	
<input type="checkbox"/> Sonstiges:	
Bemerkungen:	

Organisatorische Beanstandungen:

<input type="checkbox"/> zu späte Ausgabe/Lieferung
<input type="checkbox"/> Fehlmengen/zu viel ausgegeben/geliefert
<input type="checkbox"/> Probleme im Bestellablauf:
<input type="checkbox"/> Personaleinteilung:
<input type="checkbox"/> Probleme mit Lieferanten:
<input type="checkbox"/> Sonstiges:
Bemerkungen:

Korrekturmaßnahme:

vorbeugende Maßnahme:

Beanstandung aufgenommen: _____ Datum: _____
(Unterschrift)

nötige Maßnahmen erledigt: _____ Datum: _____
(Unterschrift)

Wirksamkeit überprüft: _____ Datum: _____
(Unterschrift)