

Wareneingangskontrolle

(stichprobenartig 1-2 x wöchentlich bei empfindlicher Ware)

Betrieb:

Prüfer:

Datum	Was wurde geprüft / Lieferant	festgestellte Mängel	Korrekturmaßnahme	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
Soll- Temperaturen							
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							

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. 72°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

Kaltspeisen und Salate max. 7°C zur Abgabe! , zur Lagerung max. 5°C!

KORREKTURMAßNAHME:

Nacherhitzung

Reinigung und Desinfektion

Betrieb:

Prüfer:

WAS (Raum/Gerät)	WIE OFT (Rhythmus)	WIE (Methode)	WOMIT (Reinigungsmittel, Type, ev. Dosierung)	WER Verantwortliche(r) bzw. Stellvertreter
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		

Reinigung und Desinfektion

Betrieb:

Monat:

Wann	Verkaufsraum	Küche	Lager	Eismaschine	Oberflächen	Toiletten	Kontrolle	Bemerkungen
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								

KORREKTURMAßNAHME:

Bei ungenügender Reinigung/ Desinfektion ist eine Nachreinigung/Desinfektion erforderlich

Schädlingsbekämpfung

(mind. einmal monatliche 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.

