

Eigenkontrollsystem

Nach HACCP-Grundsätzen

Wareneingangskontrolle

(stichprobenartig 1-2 x wöchentlich bei empfindlicher Ware)

Betrieb:

Prüfer:

Datum	Was wird wurde geprüft / Lieferant	Festgestellte Mängel	Korrekturmaßnahme	Prüfer

KRITISCHE GRENZEN:

Temperaturen: Tiefkühlware: -18 °C kurzfristig -15 °C,
Fleisch/Fleischerzeugnisse +5 °C Fisch: +2°C oder auf schmelzendem Eis
Geflügel/ Wild/ Hackfleisch +5°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 + 5°C; Kühlung Hackfleisch/ Geflügel max. + 5 °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 zur Abgabe! , zur Lagerung max. 5°C!

Korrekturmaßnahme:

Nacherhitzung.

Reinigung und Desinfektion

Betrieb:

Prüfer:

Wann	Wer	R/D	Verkaufsraum/ Tresen	Vorbereitung/ Küche	Lager	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.

