

# Eigenkontrollsystem

Nach HACCP-Grundsätzen



# 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

# 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



