



HACCP-Checkliste

Temperaturkontrolle Ausgabe

Datum/KW: _____

Ort: _____

Speise	Temperatur Ausgabe	Uhrzeit	Bemerkungen/Maßnahmen dokumentieren	
Montag				
Vorspeise			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Hauptspeise 1			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Hauptspeise 2			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Nachspeise			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Dienstag				
Vorspeise			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Hauptspeise 1			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Hauptspeise 2			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Nachspeise			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Mittwoch				
Vorspeise			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Hauptspeise 1			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Hauptspeise 2			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Nachspeise			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Donnerstag				
Vorspeise			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Hauptspeise 1			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Hauptspeise 2			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Nachspeise			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Freitag				
Vorspeise			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Hauptspeise 1			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Hauptspeise 2			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____
Nachspeise			nein <input type="checkbox"/>	ja: _____

Ablageordner: "HACCP-Temperaturkontrolle"

Verantwortliche/r: _____

Kontrollhäufigkeit: Täglich

Vorgaben:		
Speise	Temperatur	Maßnahmen
Alle Warmspeisen	$\geq +65^{\circ}$	Bei nicht Erreichen der Temperatur, Maßnahme durch führen: Nacherhitzen im Ofen, Nacherhitzen im Topf, Nacherhitzen im Wasserbad (Bainmarie), etc.. Maßnahme dokumentieren!
Alle Kaltspeisen	$\leq +10^{\circ}$	Wenn die Speise bei der Anlieferung nicht kühl genug ist, Maßnahme durch führen: bis zur Ausgabe im Kühlschrank aufbewahren. Maßnahme dokumentieren.