HACCP-Checkliste Lager und Kühlung

cateree.de

Kontrolliere mindestens täglich jedes Gerät und jeden Kühlraum, trage Soll und Ist ein und kreuze ja oder nein an.

Betrieb: _____ **Zeitraum / Monat:** _____ **Verantwortlich:** _____

Grenzwerte: Kühlung max. ___ °C, Tiefkühlung max. ___ °C (Werte aus Deiner Gefahrenanalyse)

Datum	Uhrzeit	Gerät / Kühlraum	Soll °C	Ist °C	Roh / verzehrfertig getrennt	First in, first out, Angebrochenes beschriftet	Abgelaufenes aussortiert	Schädlingsfrei	Maßnahme bei Abweichung	Kürzel
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		
					☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein	☐ ja ☐ nein		

Bei jeder Abweichung die Korrekturmaßnahme festhalten. Aufzeichnungen angemessen lange aufbewahren (VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 5).