HACCP-Checkliste Transport und Ausgabe

cateree.de

Trage Temperaturen und Zeiten vom Verladen bis zum Buffet ein. Kontrolliere das Buffet in festen Abständen und kreuze ja oder nein an.

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

Grenzwerte: Kühlware max. ___ °C, Warmhalten mind. ___ °C, Ausgabezeit max. ___ h (Werte aus Deiner Gefahrenanalyse)

Datum	Veranstaltung / Ort	Speise	Temperatur beim Verladen °C	Abfahrt	Ankunft	Temperatur bei Ankunft °C	Buffet-Kontrolle 1 (Uhrzeit / °C)	Buffet-Kontrolle 2	Buffet-Kontrolle 3	Allergen-kennzeichnung i. O.	Reste verworfen / gekühlt	Kürzel
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	
										☐ ja ☐ nein	☐ verworfen ☐ gekühlt	

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