HACCP-Checkliste Zubereitung

cateree.de

Trage Kerntemperatur, Abkühlzeit und Warmhalten je Gericht oder Charge ein und kreuze ja oder nein an.

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

Grenzwerte: Kerntemperatur mind. ___ °C, Abkühlen auf max. ___ °C in ___ h, Warmhalten mind. ___ °C (Werte aus Deiner Gefahrenanalyse)

Datum	Gericht / Charge	Kerntemperatur °C	Uhrzeit	Abkühlen von / bis (Uhrzeit)	Temperatur nach Abkühlen °C	Warmhalten °C / Dauer	Flächen und Geräte sauber	Allergene laut Rezeptur	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		

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