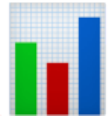




HACCP TEMPERATURKONTROLLE



HACCP-Pflicht



Täglich 2x



Dokumentationspflicht

Betrieb:

Monat/Jahr:

Verantwortlich:



Temperatur OK



Grenzwert erreicht



Kritische Abweichung

KÜHLGERÄTE - MORGENKONTROLLE (8:00 UHR)

Tag	Kühlschrank 1 (Sollwert: ≤ 7°C)		Kühlschrank 2 (Sollwert: ≤ 7°C)		Gefriertruhe (Sollwert: ≤ -18°C)		Kürzel
	Temp °C	Maßnahme	Temp °C	Maßnahme	Temp °C	Maßnahme	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							

Tag	Kühlschrank 1 (Sollwert: ≤ 7°C)		Kühlschrank 2 (Sollwert: ≤ 7°C)		Gefriertruhe (Sollwert: ≤ -18°C)		Kürzel
	Temp °C	Maßnahme	Temp °C	Maßnahme	Temp °C	Maßnahme	
10							
11							
12							
13							
14							
15							

KÜHLGERÄTE - ABENDKONTROLLE (20:00 UHR)

Tag	Kühlschrank 1 (Sollwert: ≤ 7°C)		Kühlschrank 2 (Sollwert: ≤ 7°C)		Gefriertruhe (Sollwert: ≤ -18°C)		Kürzel
	Temp °C	Maßnahme	Temp °C	Maßnahme	Temp °C	Maßnahme	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

Tag	Kühlschrank 1 (Sollwert: ≤ 7°C)		Kühlschrank 2 (Sollwert: ≤ 7°C)		Gefriertruhe (Sollwert: ≤ -18°C)		Kürzel
	Temp °C	Maßnahme	Temp °C	Maßnahme	Temp °C	Maßnahme	
11							
12							
13							
14							
15							

SPÜLMASCHINE & WARMHALTUNG

Tag	Spülmaschine (Sollwert: ≥ 85°C)		Warmhaltung 1 (Sollwert: ≥ 65°C)		Warmhaltung 2 (Sollwert: ≥ 65°C)		Kürzel
	Temp °C	Maßnahme	Temp °C	Maßnahme	Temp °C	Maßnahme	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							

WARENEINGANG - TEMPERATURKONTROLLE

Datum	Lieferant	Ware	Soll-Temp	Ist-Temp	OK/Nicht OK	Maßnahme	Kürzel

 Grenzwerte & Maßnahmen

Kühlware (≤ 7°C):

- 8-10°C: Sofortige Nachkühlung
- > 10°C: Ware zurückweisen/entsorgen

Tiefkühlware (≤ -18°C):

- -15°C bis -18°C: Kontrolle verstärken
- > -15°C: Ware entsorgen

Spülmaschine (≥ 85°C):

- 80-84°C: Nachheizen
- < 80°C: Service stoppen, reparieren

Warmhaltung (≥ 65°C):

- 60-64°C: Nachheizen
- < 60°C: Ware entsorgen

 Dokumentationshinweise

- **Messgerät kalibrieren:** Temperaturmessgeräte regelmäßig überprüfen
- **Messzeiten einhalten:** Feste Uhrzeiten für Kontrollen

- **Korrekturmaßnahmen notieren:** Jede Abweichung dokumentieren
- **Kürzel verwenden:** Eindeutige Mitarbeiter-Kürzel
- **Aufbewahrung:** Listen mindestens 2 Jahre archivieren

Datum

Unterschrift Verantwortlicher

Kontrolle Küchenchef



Verwendung: Diese Temperaturliste ist Teil Ihres HACCP-Systems und muss täglich ausgefüllt werden. Bei Abweichungen sofort Korrekturmaßnahmen einleiten und dokumentieren.

Quelle: Gastronom 2030 - gastronom2030.de