



# **Eigenkontrollsystem**

**Nach HACCP-Grundsätzen**

# Wareneingangskontrolle

(stichprobenartig 1-2 x wöchentlich bei empfindlicher Ware)

---

**Betrieb:**

**Prüfer:**

Datum	Was wird wurde geprüft / Lieferant	Festgestellte Mängel	Korrekturmaßnahme	Prüfer

**KRITISCHE GRENZEN:**

Temperaturen: Tiefkühlware: -18 °C,

Fleisch/Fleischerzeugnisse +4 °C Fisch: +2°C Hackfleisch aus Eu-Betr. +2°C

Geflügel/ Wild/ Hackfleisch +4°C .Hackfl. aus Eu-Betrieben ungeöffnet +2°C

Sensorik: keine Verunreinigungen, einwandfreie Verpackung, einwandfreier Geruch

# Lagerung / Kühltemperaturen

(tägliche Messung)

---

**Betrieb:**

**Monat/Jahr:**

**Prüfer:**

Datum	Kühl-Schrank 1	Tiefkühl-truhe 1	Tiefkühl-truhe 2	Kühl-schrank 2	Tiefkühl-schrank	Korrektur-Maßnahme	Prüfer
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

**Kritische Grenzen:** Temperaturen

Tiefkühlschrank/ Tiefkühlraum: -18 °C,

Kühlschrank: + 4 bis + 5°C; Kühlung Hackfleisch/ Geflügel max. + 4 °C; Fisch max. 2°C

Hackfl. aus Eu-Betrieben ungeöffnet +2°C .Eistresen zur Ausgabe: -10°C

**KORREKTURMAßNAHME:** Bei sensorischer Veränderung Entnahme und evtl. Verwerfen der Ware, Informationen an Verantwortlichen. Korrektur der Kühltemperatur bzw. Reparaturauftrag an Fachfirma.





# Reinigung und Desinfektion

---

**Betrieb:**

**Prüfer:**

Wann	Wer	R/D	Verkaufsraum/ Tresen	Vorbereitung/ Küche	Lager	Geräte / Flächen	Toiletten	Kontrolle
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

Fabrikat Reinigungsmittel ( **R** ):

Fabrikat Desinfektionsmittel: ( **D** )

Bei ungenügender Reinigung/ Desinfektion ist eine Nachreinigung/Desinfektion erforderlich



