

# Wareneingangskontrolle

(stichprobenartig 1-2 x wöchentlich bei empfindlicher Ware)

**Betrieb:**

**Prüfer:**

Datum	Was wird wurde geprüft / Lieferant	Festgestellte Mängel	Korrektur-Maßnahme	Prüfer

**KRITISCHE GRENZEN:**

Temperaturen: Tiefkühlware: -18 °C kurzfristig -15 °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  
Gültige Mindesthaltbarkeitsdaten, Beschaffenheit des Anlieferfahrzeuges, Fahrer

**KORREKTURMAßNAHME:**

Rückweisung der Ware

# Lagerung / Kühltemperaturen

(tägliche Messung)

**Betrieb:**

**Prüfer:**

Datum	Kühl- raum	Kühl- tresen	Kühl- tresen	Kühl- schrank	...	Korrektur- Maßnahme	Prüfer
Soll- Temperaturen:							
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							

**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:**

<b>WAS</b> (Raum/Gerät)	<b>WIE OFT</b> (Rhythmus)	<b>WIE</b> (Methode)	<b>WOMIT</b> (Reinigungsmittel, Type, ev. Dosierung)	<b>WER</b> Verantwortliche(r) bzw. Stellvertreter
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen <input type="checkbox"/>		

# Reinigung und Desinfektion

**Betrieb:**

**Monat:**

Wann	Verkaufsraum	Küche	Lager	Eismaschine	Oberflächen	Toiletten	Kontrolle	Bemerkungen
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								

**Korrekturmaßnahme:**

Bei ungenügender Reinigung/ Desinfektion ist eine Nachreinigung/Desinfektion erforderlich





