

# Checkliste I

**Datum:**

**Uhrzeit:**

## Wareneingangskontrolle

	<b>ja</b>	<b>nein</b>
Sauberkeit von Wagen und Fahrer in Ordnung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sauberkeit Verpackungsmaterial (insbesondere Kisten für Frischfleisch) in Ordnung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Korrekte Lieferung laut Bestellung (termingerecht/ Qualität/Kennzeichnung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ausreichend	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beschädigungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verschmutzungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schimmelbefall	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schädlingsbefall	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geruchsabweichungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkttemperatur bei Anlieferung .... °C		
Wareneingang in Ordnung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warenannahme verweigert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Bemerkungen:

.....  
.....

.....  
Unterschrift

# Checkliste II

**Datum:**

**Uhrzeit:**

## Täglich vor Tätigkeitsbeginn

Uhrzeit:

	<b>ja</b>	<b>nein</b>
Hände- und Fingernagelreinigung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schutzkleidung (Mantel weiß; Kopfbedeckung weiß; ggf. Hose weiß; ggf. Schürze weiß; frisch gewaschen, sauber)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperatur im Kuhltresen beträgt + .... C		
Temperatur im Kühlschrank beträgt + .... C		
Temperatur im Gefrierschrank beträgt - ..... C		

Betriebsstätte: Reinigung und Desinfektion vom Vortag geprüft	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gerätschaften (Messer etc.) ausreichend vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tret-Abfalleimer gereinigt und desinfiziert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Funktionsprüfung von Handwaschbecken/Boiler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wasserkanister gefüllt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einweg-Papierhandtücher ausreichend vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Handwaschlotion ausreichend vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Desinfektionsmittel ausreichend vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Separates Arbeitsbesteck für Geflügelfleisch ausreichend vorhanden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

.....  
(Unterschrift)

ggf. Benennung der HACCP-Team Mitarbeiter

# Checkliste III

**Datum:**

**Uhrzeit:**

## Täglich während der Arbeit

	<b>ja</b>	<b>nein</b>
Zwischenreinigung Hände	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zwischenreinigung Gerätschaften (Messer, Stahl, Gabeln usw.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zwischenreinigung Tresen (Einmal-Handtücher verwendet)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperaturen überprüft	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tresen                   + ..... °C		
Kühlschrank           + ..... °C		
Gefrierschrank       - ..... °C		
Geflügelfleisch vom Rotfleisch sicher abgetrennt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gerätschaften für Geflügelfleisch separat aufbewahrt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Behältnisse für Lebensmittel stehen nicht direkt auf dem Fußboden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

.....  
(Unterschrift)

ggf. Benennung der HACCP-Team Mitarbeiter

# Checkliste IV

**Datum:**

**Uhrzeit:**

## Täglich am Arbeitsende

Temperatur im Kuhltresen beträgt + .... °C

Temperatur im Kühlschrank beträgt + .... °C

Temperatur im Gefrierschrank beträgt - ..... °C

	<b>ja</b>	<b>nein</b>
Geräteprüfung auf Schäden von hygienischer Bedeutung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Strenge Kontrolle der auszulagernden Lebensmittel (ggf. Temperatur-Messungen)

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

### Sachgerechte Reinigung und Desinfektion

Vorreinigung (trocken)

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Mechanische Reinigung mit Reinigungsmitteln

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Desinfektion

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Abspülen (nur H<sup>2</sup>O)

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

ggf. Nachtrocknen mit Einmaltuchern

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Gerätschaften wie Messer, Wurstgabeln insbesondere Aufschnittmaschine gründlich gereinigt und ggf. desinfiziert

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Kühlhaus aufgeräumt - sauber

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Kuhlhaustemperatur beträgt + .... °C

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Lebensmittelbehaltnisse hygienisch einwandfrei ggf. geschlossen

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Lebensmittelbehaltnisse stehen nicht direkt auf dem Fußboden

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Getrennte Lagerung von unverpackten und verpackten Lebensmitteln

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

.....  
(Unterschrift)

ggf. Benennung der HACCP-Team Mitarbeiter

# Checkliste V

## Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel

Frischfleisch	(P + 7°C)
Geflügelfleisch, frisch	(P + 4°C)
Haarwild, frisch, erlegt	(P + 7°C)
Hasen, Wild- und Hauskaninchen	(P + 7°C)
Federwild	(P + 4°C)
Hackfleisch- und Hackfleisch- Erzeugnisse bei Lagerung bei Verkaufsvorgang	(L + 4°C) (L + 7°C)
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	(P + 3°C)
Fleischzubereitungen	(P + 7°C)
Geflügelfleisch-Zubereitungen	(P + 4°C)
Feinkost-Salate u. a.	(L + 7°C)
Butter, Frischkäse, Konsummilch, pasteurisiert, Milcherzeugnisse, leicht verderblich	(P + 10°C)
Weich- und Schnittkäse	(L + 10°C)
Vorzugsmilch	(P + 8°C)
Muscheln, lebend	(L + 10°C)
Fischerei-Erzeugnisse	(L + 2°C oder in schmelzendem Eis)
Roheihaltige Lebensmittel	(P + 7°C)
Eiprodukte (vorbehandelt oder ohne vorbehandelt)	(P + 4°C)

Lagertemperatur (L) ist die höchst zugelassene Temperatur, bei der kühlbedürftige Lebensmittel bis zur Abgabe an den Verbraucher aufbewahrt werden **müssen**.

Produkttemperatur (P) ist die höchst zulässige Temperatur, die kühlbedürftige Lebensmittel an allen Punkten einhalten **müssen**.