

Betrieb _____ gültig ab _____ verantwortlich _____ Stand _____

Bereich	Was	Art	Mittel und Dosierung	Wie oft	Wer	Kontrolle
Küche	Arbeitsflächen	reinigen und desinfizieren		nach jedem Arbeitsgang		
Küche	Schneidebretter und Messer	reinigen und desinfizieren		nach Gebrauch		
Küche	Aufschnittmaschine	reinigen und desinfizieren		täglich		
Küche	Herd, Grill, Salamander	reinigen		täglich		
Küche	Fritteuse	Öl wechseln, reinigen		nach Bedarf		
Küche	Kühlschränke innen	reinigen und desinfizieren		wöchentlich		
Küche	Kühlhaus Boden und Regale	reinigen		wöchentlich		
Küche	Tiefkühler	abtauen und reinigen		nach Bedarf		
Küche	Dunstabzug, Fettfilter	reinigen		wöchentlich		
Küche	Spülmaschine	reinigen		täglich		
Küche	Boden	reinigen		täglich		
Küche	Abfallbehälter	reinigen und desinfizieren		wöchentlich		
Theke	Zapfhähne und Tropfbleche	reinigen		täglich		
Theke	Bierleitung	Reinigung nach DIN 6650-6		nach Plan		
Theke	Eiswürfelbereiter	reinigen und desinfizieren		monatlich		
Theke	Gläserspüler	reinigen		täglich		
Lager	Regale Trockenlager	reinigen		monatlich		
Personal	Handwaschbecken und Spender	reinigen, auffüllen		täglich		
Personal	Personaltoilette	reinigen und desinfizieren		täglich		

Mittel und Dosierung aus dem Datenblatt des Herstellers. Die Häufigkeiten sind Vorschläge, maßgeblich ist dein HACCP-Konzept. Grundlage: VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II.

Monat

Bereich

Kontrolle durch Leitung

Datum

Was	Wie oft	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
Arbeitsflächen	nach jedem Arbeits...																															
Schneidebretter und Messer	nach Gebrauch																															
Aufschnittmaschine	täglich																															
Herd, Grill, Salamander	täglich																															
Fritteuse	nach Bedarf																															
Kühlschränke innen	wöchentlich																															
Kühlhaus Boden und Regale	wöchentlich																															
Tiefkühler	nach Bedarf																															
Dunstabzug, Fettfilter	wöchentlich																															
Spülmaschine	täglich																															
Boden	täglich																															
Abfallbehälter	wöchentlich																															
Zapfhähne und Tropfbleche	täglich																															
Bierleitung	nach Plan																															
Eiswürfelbereiter	monatlich																															
Gläserspüler	täglich																															
Regale Trockenlager	monatlich																															
Handwaschbecken und Spen...	täglich																															
Personaltoilette	täglich																															

Gerät Standort Grenzwert höchstens °C Monat

Kühlgerät 1	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
Temperatur morgens °C																															
Kürzel																															
Temperatur abends °C																															
Kürzel																															

Gerät Standort Grenzwert höchstens °C Monat

Kühlgerät 2	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
Temperatur morgens °C																															
Kürzel																															
Temperatur abends °C																															
Kürzel																															

Gerät Standort Grenzwert höchstens °C Monat

Kühlgerät 3	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
Temperatur morgens °C																															
Kürzel																															
Temperatur abends °C																															
Kürzel																															

Abweichung: Ware prüfen, Tür und Dichtung prüfen, nach 30 Minuten erneut messen und notieren, was du getan hast.

Für Hackfleisch, Geflügel und Fisch gelten niedrigere Werte als für allgemeine Kühlware. Tiefkühlgeräte: höchstens -18 °C.