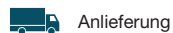
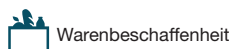


Temperaturkontrolle Wareneingang

[illegible]

Tiefkühl	Fleisch, Wurst	Haarwild	Wildkaninchen	Geflügel	Fisch	pasteurisierte Milcherzeugnisse/ Käse	Eier
-18	2	3	4	5	6	7	10

 Ist-Temp. in °C

*1) Bei jeder Lieferung Prüfung, ob Temperatur-Grenzwerte eingehalten worden sind.

*2) Bei jeder Lieferung prüfen, dass das MHD nicht überschritten wurde.

*3) Bei jeder Lieferung sensorische Prüfung (Aussehen, Schimmelbildung, Geschmack, Verschmutzung, Konsistenz, Geruch) der Ware und Sichtprüfung der Verpackung.

*4) Sichtprüfung des Lieferantenfahrzeugs und des Fahrers auf Sauberkeit, Schädlingsbefall und Temperatur.

(kühlpflichtiger Lebensmittel)

Monat: _____

[illegible]

Wichtige Temperaturgrenzwerte der Kühlgeräte in °C

Tiefkühl	Fleisch, Wurst	Haarwild	Wildkaninchen	Geflügel	Fisch	pasteurisierte Milcherzeugnisse/ Käse	Eier
-18	2	3	4	5	6	7	10

Tiefkühltruhe/Eistruhe

Kühlschrank

Trockenlager

*1) Bitte Kühlgerät auswählen und Bezeichnung eintragen.

Temperaturkontrolle Produktion und Ausgabe

[illegible]

Temperaturgrenzwerte Speisenproduktion in °C

Abkühlen innerhalb von 30 Min. auf Lagertemp.	Runterkühlen innerhalb von 60 Min.	Warmspeisen (Rindfleisch, Roastbeef)	Fisch, Hackfleisch, Schlachtfleisch, Geflügel muss weitergegart werden bis über 72 °C (mind. 10 min)	Fisch, Hackfleisch, Schlachtfleisch, Geflügel muss weitergegart werden bis über 80 °C (mind. 3 min)	Eier
3	≤ 10	≤ 72	≥ 72	≥ 80	Kochen



Ist-Temp. in °C

 Uhrzeit

Temperaturgrenzwerte Speisenausgabe in °C

Speiseeis	Kalte Speisen: Feinkost, Rohkost, Aufschnitt, unkonservierte Salate, Dressing (Milch, Ei), Desserts	Warme Speisen zur baldigen Ausgabe
≤ -12	≤ 7	≥ 65

Wareneingang 	Im Wareneingang muss das Ergebnis der Prüfung in den dafür vorgesehenen Listen dokumentiert werden. Wurden die Grenzwerte eingehalten, reicht das Abhaken. Wurden die Grenzwerte überschritten, so ist die Ware zurückzuweisen. Dies muss durch die Unterschrift des Lieferanten bestätigt werden.		
Prüfpunkte	Grenzwerte	Durchführung der Gefahrenbeherrschung	Durchführung der Korrekturmaßnahmen
Tiefkühlware 	≤ -18 °C	Kontrolle der Temperatur, bei Verdacht auf Nichteinhaltung Stichprobenkontrolle der Kerntemperatur	Bei Überschreitung der Grenzwerte bzw. bei Feststellung von optischen oder sensorischen Mängeln, muss die Annahme der Ware verweigert und die Ware beim Lieferanten reklamiert werden.
Fleisch/Wurst	≤ 7 °C		
Haarwild	≤ 6 °C		
Wildkaninchen	≤ 4 °C		
Geflügel	≤ 4 °C		
Fisch	≤ 2 °C, schmelzendes Eis		
Milch, pasteurisiert	≤ 10 °C		
Milcherzeugnisse	≤ 10 °C		
Käse	≤ 10 °C		
Eier	≤ 5 °C		
Gemüse/Obst	Einzelempfehlung	s.o., sensorische Prüfung	
Beschaffenheit der Ware 	Sensorisch einwandfrei	Bei jeder Lieferung Sichtprüfung und sensorische Prüfung (Aussehen, Schimmelbildung, Geschmack, Verschmutzung, Konsistenz, Geruch, Schädlingsbefall)	
Zustand der Verpackung 	Hygienisch einwandfrei & unbeschädigt		
MHD	MHD noch nicht erreicht		
Schädlingsbefall 	Befallsfrei		
Lieferantenfahrzeug, Fahrer 	Sauber, kein Schädlingsbefall, Einhaltung der erforderlichen Temperatur		

Lagerung 			
Die Ware ist fachgerecht und werterhaltend zu lagern. Die Temperatur der Kühlgeräte ist täglich zu kontrollieren und in die Liste einzutragen. Alle Korrekturmaßnahmen müssen dokumentiert werden.			
Prüfpunkte	Grenzwerte	Durchführung der Gefahrenbeherrschung	Durchführung der Korrekturmaßnahmen
Tiefkühlgeräte	≤ -18 °C	Tägliche Temperaturkontrolle 	Bei Überschreitung der Lagertemperatur Ware entsorgen.
Kühlschränke	≤ 6 °C		
Fischkühlzelle	≤ 2 °C		
MHD	MHD	Ständige Sichtprüfung	Bei Überschreitung des MHD Ware entsorgen
Tiefkühlprodukte	Saubere, geeignete Gefäße	Ständige Sichtkontrolle	Vakuumverpackung, tiefkühlgeeignete Originalverpackung
Fischprodukte	Temperatur, schmelzendes Eis	Ständige sensorische Kontrolle	Eislagerung

	Speisenproduktion			Speisenausgabe		
Speisen	  	Maßnahmen		  	Maßnahmen	
Geflügel (Braten, Grillen)	≥ 80 °C	min. 3 min	Verlängerung der Gardauer	≥ 60 °C	3 h	Ausgabe-einheit erhitzen bis ≥ 80 °C
	≥ 72 °C	min. 10 min				
Schlachtfleisch (Braten und Grillen) durchgegart	≥ 80 °C	min. 3 min		≥ 65 °C	3 h	
	≥ 72 °C	min. 10 min				Ausgabe-einheit erhitzen bis ≥ 80 °C
Hackfleisch muss durchgegart werden	≥ 80 °C	min. 3 min		≥ 65 °C	3 h	
	≥ 72 °C	min. 10 min				
Warmspeisen (Rinderfilet, Roastbeef)	≤ 72 °C	> 3 min	Sofortige Ausgabe (max. 2 h), danach durchgaren	≤ 72 °C	2 h	Sofortige Ausgabe innerhalb max. 2 h, danach durchgaren
Fisch	≥ 80 °C	min. 3 min	Verlängerung der Gardauer	≥ 60 °C	*	Ggf. entsorgen
	≥ 72 °C	min. 10 min				



Temperatur



Uhrzeit



Warenbeschaffenheit/Zustand der Verpackung/Schädlingsbefall



Anlieferung



Speiseproduktion



Speisenausgabe



Lagerung



Wareneingang

* Fischgerichte nur kurzfristig warm halten, da sonst Gefahr der Austrocknung.