

Produktgruppe: Kühlkost, regenerierfertig, mikrobiologische Gefahr
Durchgeführt von: XY

Formblatt
Eigenkontrollen nach HACCP

Prozessschritt	Mögliche Gefahr	CCP oder CP	Durchgeführt von: XY	Kritische Grenzwerte	Verfahren zur Überwachung	Eigenkontrollen nach HACCP	Eigenkontrollen nach HACCP	Korrekturmaßnahmen	Verifizierungsmaßnahmen	Dokumentation
Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3	Schritt 4		Schritt 5	Schritt 6	Schritt 7	
Anlieferung	mikrobiologisch	CP	Kühlkette eingehalten; Temperatur eingehalten; Verpackung einwandfrei und sauber; MHD i.O.	lt. Hersteller mind. +4 °C	Sichtprüfung; Temperaturmessung; Kontrolle Temp.-Verlauf Transport; Sauberkeit Lieferfahrzeug	bei jeder Anlieferung	Küchenkraft	Ware zurückweisen; Information an Lieferbetrieb	Thermometer regelmäßig kalibrieren	Anlage 1 Anlage 2 Anlage 9 ggf.
Lagerung	mikrobiologisch	CP	Kühlager-temperatur i.O.; MHD i.O.; keine Umverpackung/ Fremdkörper; Packungen geschlossen	lt. Hersteller mind. +4 °C MHD i.O.	Temperaturmessung; Kontrolle MHD; Einhalten Lagerordnung	täglich	Küchenkraft	Wartungsdienst beauftragen; je nach Dauer der Kühlunterbrechung unverzüglicher Verbrauch oder Entsorgung	Geräte regelmäßig warten; Notfallplan; Innenraumtemp. manuell nachmessen;	Anlage 3 Anlage 9 ggf.
Vorbereitung	mikrobiologisch	CP	unmittelbare Entnahme aus Kühlung, kein Kontakt mit Arbeitsfläche, saubere Arbeitsmaterialien, Personalhygiene i.O.	Entnahme max. 30 Minuten vor Regeneration	z.B. Sichtprüfung: saubere Behälter, Geräte, Arbeitsflächen; Personalhygiene: Handreinigung	bei jeder Entnahme; vor jeder Regeneration	Küchenkraft	erneute R&D; Personalhygiene-schulung; bei zu langen Standzeiten Prozessablauf optimieren	mikrobiologische Kontrollen, z. B. Abklatschproben von Händen oder Geräten; Schulungsturnus erhöhen	Anlage 4 Anlage 9 ggf.
Regenerieren	mikrobiologisch	CCP	Regenerationsangaben des Herstellers beachten	HLD auf 180° C für 20 Minuten. Kerntemperatur des Gargutes: mind. 72°C für 2 Minuten	Kerntemperaturfühler benutzen oder manuell messen	bei jeder Regeneration	Küchenkraft	Nacherhitzen; Prozessablauf optimieren; Personal in Gerätehandling einweisen; evtl. Gerät warten	Thermometer regelmäßig kalibrieren, Geräte regelmäßig warten	Anlage 5 Anlage 9 ggf.
Ausgabe	mikrobiologisch	CP	kurze Standzeiten Ausgabetemperatur einhalten Personalhygiene i.O. Spuckschutz Speisen abgedeckt	Ausgabetemperatur mind 65 °C, max. 75 °C; Standzeit so kurz wie möglich (< 1 h)	Temperaturmessung; Zeiten protokollieren und kontrollieren; Spuckschutz kontrollieren; Deckel auf Speisen	bei Einfüllen in Heißhaltewagen; nach 1 Stunde Standzeit	Küchen-/ Ausgabekraft	Nacherhitzen; Prozessablauf optimieren; Personal in Gerätehandling einweisen; evtl. Gerät warten	Thermometer regelmäßig kalibrieren; Geräte regelmäßig warten	Anlage 6 Anlage 7 und 7a Anlage 9 ggf.
Spülen/ Entsorgen	mikrobiologisch	CP	zugelassene R&D-Mittel; Tempertur-/Zeitangaben eingehalten; kein manuelles Nachtrocknen; Speisereste fachgerecht entsorgen	Kontaktzeit mit R-Mittel 2 Min.; Temperatur mind. 65 °C	Sichtkontrolle Prüfung Geschirrspülmaschine	bei jedem Spülvorgang	Küchen-/ Ausgabekraft	Nacherhitzen; Prozessablauf optimieren; Personal in Gerätehandling einweisen; evtl. Gerät warten	Geräte regelmäßig warten	Anlage 8 und 8a Anlage 9 ggf.

Hygienecheck durch Hygienebeauftragten.

Reinigung gemäß Reinigungsplan vornehmen!