HACCP-Checklisten für die Gastronomie

Richtwerte und drei Wochenblätter zum Ausdrucken: Wareneingang, Reinigung und Desinfektion, Kühlung und Warmhaltung

So nutzen Sie die Blätter

1. Pro Woche je ein Blatt aufhängen, dort wo gemessen wird (Küche, Lager, Ausgabe). 2. Kontrollen direkt beim Rundgang abzeichnen, nicht am Abend aus dem Kopf.

3. Abweichungen sofort mit Maßnahme notieren (zum Beispiel: Kühlung 2 bei 9 °C, Techniker gerufen, Ware umgelagert). 4. Ausgefüllte Blätter mindestens ein Jahr aufbewahren. Bei der amtlichen Lebensmittelkontrolle sind die Nachweise das Erste, wonach gefragt wird.

Richtwerte (im eigenen HACCP-Konzept betriebsspezifisch festlegen)

Bereich	Richtwert	Woran denken
Kühlung	max. +7 °C (empfindliche Ware: Hackfleisch +2 °C, Fisch auf Eis)	täglich messen und eintragen
Tiefkühlung	-18 °C oder kälter	täglich messen und eintragen
Warmhalten	mind. +65 °C	Kerntemperatur, nicht Schranktemperatur
Durcherhitzen	mind. +72 °C Kerntemperatur für 2 Minuten	besonders Geflügel, Hack, Ei-Speisen
Wareneingang gekühlt	max. +7 °C bei Annahme (TK: max. -15 °C kurzzeitig)	Temperatur, MHD und Verpackung prüfen
Abkühlen	von +65 °C auf +10 °C in höchstens 2 Stunden	große Mengen portionieren, Kühlwasserbad

Die sieben HACCP-Grundsätze in Küchensprache (Art. 5 Abs. 2 VO (EG) 852/2004)

Nr.	Grundsatz	Heißt im Betrieb
1	**Gefahren analysieren**	Wo kann etwas passieren? Rohe Ware neben fertiger Speise, Kühlkette beim Anliefern, Abkühlen großer Mengen.
2	**Kritische Punkte festlegen**	Kühlen, Erhitzen, Heißhalten, Trennung rein und unrein.
3	**Grenzwerte festlegen**	Pro Punkt eine Zahl, die stimmen muss (Tabelle oben).
4	**Überwachen**	Wer misst wann und womit? Dafür sind die drei Wochenblätter da.
5	**Korrigieren**	Was passiert, wenn ein Wert daneben liegt? Die Maßnahme gehört aufs Blatt.
6	**Überprüfen**	Passt das System noch zum Betrieb? Neue Speisekarte heißt oft neue kritische Punkte.
7	**Dokumentieren**	Ohne Aufzeichnung gilt eine Kontrolle als nicht durchgeführt.

Personalhygiene nicht vergessen: Erstbelehrung nach § 43 IfSG vor Arbeitsantritt, Folgebelehrung durch den Betrieb alle zwei Jahre, jeweils mit Unterschrift dokumentieren. Kein Rechtsrat: Diese Vorlage erklärt die Anforderungen allgemein und ersetzt kein betriebsindividuelles HACCP-Konzept. Maßgeblich sind Ihr Konzept und die Vorgaben Ihrer Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Wochenblatt Wareneingang

Je Lieferung eine Zeile: Temperatur bei Anlieferung, MHD, Zustand der Verpackung, Annahme-Kürzel

Betrieb	Woche vom / bis	Verantwortlich	Geprüft am, Kürzel

Datum	Lieferant	Ware	Temp. °C	MHD ok	Verpackung ok	Maßnahme bei Abweichung (zurückgewiesen, umgelagert, Lieferant informiert)	Kürzel
				[ ]	[ ]		
				[ ]	[ ]		
				[ ]	[ ]		
				[ ]	[ ]		
				[ ]	[ ]		
				[ ]	[ ]		
				[ ]	[ ]		
				[ ]	[ ]		
				[ ]	[ ]		
				[ ]	[ ]		
				[ ]	[ ]		
				[ ]	[ ]		
				[ ]	[ ]		
				[ ]	[ ]		

Kühlware max. +7 °C, Tiefkühlware max. -15 °C kurzzeitig (Kern -18 °C). Der Nachweis zählt auch gegenüber dem Lieferanten: Wer bei Annahme misst, kann Ware begründet zurückweisen.

Vorlage von Precoria (precoria.de), allgemeine Arbeitshilfe, ersetzt keine Beratung im Einzelfall. Grundlage: VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 5 und Anhang II, LMHV, § 43 IfSG. Stand: Oktober 2026.

Wochenblatt Reinigung und Desinfektion

Neun Bereiche mit Mittel und Rhythmus. Erledigt: Kürzel in die Tagesspalte

precoria.de

Betrieb	Woche vom / bis	Verantwortlich	Geprüft am, Kürzel

Bereich	Mittel	Rhythmus	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Kontrolle
Arbeitsflächen	Reiniger, danach Desinfektion	nach jeder Nutzung, Ende Schicht								
Schneidebretter, Messer, Kleingeräte	Spülmaschine ab 60 °C	nach jeder Nutzung								
Kühlschränke innen, Türdichtungen	Reiniger	wöchentlich								
Herd, Grill, Fritteuse, Salamander	Fettlöser	täglich								
Spülbereich, Spülmaschine (Siebe, Düsen)	Reiniger, Entkalker	täglich								
Böden Küche und Lager	Reiniger	täglich								
Abzugshaube, Fettfilter	Fettlöser, Filter in Spülmaschine	wöchentlich								
Sanitärräume Personal, Handwaschbecken	Sanitärreiniger, Desinfektion	täglich								
Mülllager, Abfallbehälter	Reiniger, Desinfektion	täglich leeren, wöchentlich reinigen								

Mittel und Konzentration nach Herstellerangabe, Einwirkzeit einhalten. Desinfektion immer erst nach der Reinigung. Nichtzutreffende Bereiche streichen, eigene ergänzen.

Vorlage von Precoria (precoria.de), allgemeine Arbeitshilfe, ersetzt keine Beratung im Einzelfall. Grundlage: VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 5 und Anhang II, LMHV, § 43 IfSG. Stand: Oktober 2026.

Wochenblatt Kühlung und Warmhaltung

Sollwert je Gerät eintragen, täglich messen, Abweichung mit Maßnahme notieren

Betrieb	Woche vom / bis	Verantwortlich	Geprüft am, Kürzel

Gerät / Bereich	Soll	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Maßnahme bei Abweichung	Kürzel
Kühlung 1	max. +7 °C									
Kühlung 2	max. +7 °C									
Kühlung 3	max. +7 °C									
Kühlhaus	max. +7 °C									
Tiefkühlung 1	-18 °C									
Tiefkühlung 2	-18 °C									
Warmhaltung Ausgabe (Kern)	mind. +65 °C									
Kalte Ausgabe, Buffet	max. +7 °C									

Gemessen wird die Produkttemperatur oder die Anzeige des Geräts, bei Zweifel mit Einstichthermometer. Zwei Messungen am Tag (Schichtbeginn, Schichtende) sind üblich und helfen, einen Geräteausfall früh zu erkennen.

Vorlage von Precoria (precoria.de), allgemeine Arbeitshilfe, ersetzt keine Beratung im Einzelfall. Grundlage: VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 5 und Anhang II, LMHV, § 43 IfSG. Stand: Oktober 2026.