

HACCP-Checklisten für die Gastronomie

Drei Wochenblätter zum Ausdrucken: Temperaturkontrolle, Wareneingang, Reinigungsplan. Grundlage: Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene und die deutsche Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) — jeder Lebensmittelbetrieb muss ein Eigenkontrollsystem nach den HACCP-Grundsätzen betreiben und die Kontrollen dokumentieren.

So nutzen Sie die Blätter

1. Pro Woche je ein Blatt aufhängen (Küche/Lager). 2. Kontrollen direkt beim Rundgang abzeichnen — nicht am Abend aus dem Kopf. 3. Abweichungen sofort mit Maßnahme notieren (z. B. „Kühlung 2 auf 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 + Verpackung prüfen

Kein Rechtsrat: Diese Vorlage erklärt die Anforderungen allgemein und ersetzt kein betriebsindividuelles HACCP-Konzept. Maßgeblich sind Ihr Konzept, die Vorgaben Ihrer Lebensmittelüberwachungsbehörde und die DIN 10508 (Temperaturen). Personalhygiene nicht vergessen: Erstbelehrung nach § 43 IfSG vor Arbeitsantritt, Folgebelehrung alle zwei Jahre — auch das gehört dokumentiert.

Wochenblatt 1 — Temperaturkontrolle

Woche vom _____ Verantwortlich: _____

Gerät / Soll-Wert	Mo (°C / Kürzel)	Di (°C / Kürzel)	Mi (°C / Kürzel)	Do (°C / Kürzel)	Fr (°C / Kürzel)	Sa (°C / Kürzel)	So (°C / Kürzel)
Kühlung 1: _____							
Kühlung 2: _____							
Kühlung 3: _____							
TK 1: _____							
TK 2: _____							
Warmhaltung: _____							
Abweichung + Maßnahme (Datum, was getan):							

Täglich VOR Betriebsbeginn ablesen. Kühlung max. +7 °C · TK –18 °C · Warmhaltung mind. +65 °C. Bei Abweichung: Ware prüfen/umlagern, Ursache beheben, Maßnahme mit Kürzel notieren.

Wochenblatt 2 — Wareneingangskontrolle

Woche vom _____ Verantwortlich: _____

Datum	Lieferant	Ware	Temp. (°C)	MHD ok?	Verpackung ok?	Angenommen? (Kürzel)	Bemerkung / Maßnahme

Jede Lieferung bei Annahme prüfen: Kühlware max. +7 °C, TK max. –15 °C kurzzeitig (Ziel –18 °C), MHD ausreichend, Verpackung unbeschädigt, keine Anzeichen von Unterbrechung der Kühlkette. Beanstandete Ware zurückweisen und notieren — der Vermerk schützt Sie gegenüber Lieferant und Kontrolle.

Wochenblatt 3 — Reinigungs- und Desinfektionsplan

Woche vom _____ Verantwortlich: _____

Bereich (Rhythmus)	Mo (Kürzel)	Di (Kürzel)	Mi (Kürzel)	Do (Kürzel)	Fr (Kürzel)	Sa (Kürzel)	So (Kürzel)
Arbeitsflächen Küche (nach jeder Schicht)							
Schneidbretter + Messer (nach Gebrauch)							
Spülbereich / Spülmaschine (täglich)							
Böden Küche (täglich)							
Kühlgeräte innen (wöchentlich)							
Abzugshauben + Filter (wöchentlich)							
Lager / Regale (wöchentlich)							
Sanitärräume Gäste + Personal (täglich)							
Mülllager / Tonnenplatz (wöchentlich)							

Erledigt = Kürzel eintragen. Mittel und Dosierung gehören in Ihren Reinigungsplan (Herstellerangaben). Chemie getrennt von Lebensmitteln lagern — auch das prüft die Lebensmittelkontrolle.

Papier voll, Zettel weg, Kontrolle steht vor der Tür? Precoria führt HACCP-Routinen digital: mit Erinnerung, Foto-Nachweis und allen Belegen im Prüfpaket auf Knopfdruck — [precoria.de](https://www.precoria.de)