

Die Richtwerte auf einen Blick

Was	Richtwert	Wie oft messen	Wenn der Wert nicht stimmt
Hackfleisch	max. +2 °C	täglich	Ware sperren, Temperatur prüfen, Entscheidung dokumentieren
Geflügel, Innereien	max. +4 °C	täglich	Ware sperren, Ursache klären
Fleisch, Wurst, Milchprodukte	max. +7 °C	täglich	Gerät prüfen, Ware umlagern
Fisch, Meeresfrüchte	auf schmelzendem Eis (0 bis +2 °C)	täglich	sofort nachkühlen
Tiefkühlware	max. -18 °C	täglich	kurzzeitig -15 °C tolerierbar; auftauende Ware nicht wieder einfrieren
Warmhalten / Ausgabe heiß	mind. +65 °C	je Ausgabe	nachhitzen oder verwerfen — nicht warmstellen
Ausgabe kalt (Buffet, Salate)	max. +7 °C	je Ausgabe	zurück in die Kühlung
Durcherhitzen	Kerntemperatur mind. +72 °C, 2 Min.	je Charge	weiter erhitzen
Abkühlen gegarter Speisen	von +65 auf +10 °C in max. 2 Std.	je Charge	Portionen verkleinern, Schockkühler nutzen

Drei Regeln, an denen Kontrollen scheitern

1. Lückenlos schlägt genau. Ein Blatt mit Lücken ist wertlos — lieber einmal am Tag zur festen Zeit als dreimal unregelmäßig.
2. Abweichungen gehören aufs Blatt, nicht weggelassen. Wer eine Abweichung samt Maßnahme dokumentiert, zeigt ein funktionierendes System.
3. Unterschrift nicht vergessen. Ohne Namen ist nicht nachvollziehbar, wer gemessen hat.

Kühl- und Tiefkühlgeräte — Monatsblatt

Täglich eine Zeile · Sollwert je Gerät oben eintragen

Betrieb				Monat / Jahr		Verantwortlich		Geprüft am	
Tag	Gerät 1 Soll: ____	Gerät 2 Soll: ____	Gerät 3 Soll: ____	Gerät 4 Soll: ____	TK 1 Soll: -18 °C	Abweichung / Maßnahme		Kürzel	
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									

Wareneingang — Temperatur bei Anlieferung

Kühlware und Tiefkühlware bei jeder Lieferung messen

Betrieb		Monat / Jahr		Verantwortlich			Geprüft am	

Datum	Lieferant	Ware	Gemessen °C	Soll °C	i. O.	Bei Abweichung: Maßnahme	Kürzel

Annahme verweigern, wenn Kühlware über +7 °C oder Tiefkühlware wärmer als -15 °C ankommt. Verweigerung mit Datum und Grund festhalten — das ist der Nachweis.

Warmhalten und Ausgabe

Heiße Speisen mind. +65 °C · kalte Ausgabe max. +7 °C

Betrieb		Monat / Jahr		Verantwortlich		Geprüft am

Datum	Uhrzeit	Speise / Station	Gemessen °C	h e i ß "e 6 5 / k a l t "	Maßnahme bei Abweichung	Kürzel

Speisen, die die +65 °C über längere Zeit unterschritten haben, nicht erneut warmstellen. Einmal durcherhitzen (Kern mind. +72 °C, 2 Minuten) oder verwerfen.

Abkühlen und Durcherhitzen

Der kritischste Schritt: von +65 auf +10 °C in höchstens zwei Stunden

Betrieb		Monat / Jahr		Verantwortlich			Geprüft am	

Datum	Speise / Charge	Start °C	Uhrzeit Start	Ende °C	Uhrzeit Ende	unter 2 Std.?	Kürzel

Warum gerade dieser Schritt zählt

Zwischen +10 °C und +65 °C vermehren sich Keime am schnellsten. Je länger eine Speise in diesem Bereich steht, desto höher das Risiko — deshalb ist die Zeit beim Abkühlen wichtiger als die Endtemperatur. In flachen Behältern abkühlen, nicht im hohen Topf.

Diese Blätter sechs Monate aufbewahren; bei eigener HACCP-Festlegung oder Auflage der Behörde entsprechend länger.