

Temperaturliste Kühlschrank / Tiefkühler (Monat)

Gerät: _____ Soll: ≤ 7 °C / ≤ -18 °C Monat/Jahr: _____

Kühlung ≤ 7 °C, Fisch ≤ 2 °C, Tiefkühlung ≤ -18 °C. Mindestens einmal täglich messen, am Tag der Messung eintragen. Abweichung → Maßnahme notieren (Ware prüfen, Gerät nachregeln, Kundendienst).

Tag	Morgens			Abends			Maßnahme bei Abweichung
	Uhrzeit	°C	Hdz.	Uhrzeit	°C	Hdz.	
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.							



Digital führen

Temperaturkontrolle Kühlung / TK (mehrere Geräte)

Betrieb: _____ Zeitraum: _____

Kühlung $\leq 7\text{ }^{\circ}\text{C}$, Fisch $\leq 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, Tiefkühlung $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Je Gerät eine Zeile pro Messung.

[illegible]

Wareneingangskontrolle

Betrieb: _____ Zeitraum: _____

Bei Anlieferung: Kühlware $\leq 7^\circ\text{C}$, Fisch $\leq 2^\circ\text{C}$, TK $\leq -18^\circ\text{C}$. Beschädigte, zu warme oder abgelaufene Ware zurückweisen und hier vermerken.

[illegible]

Erstellt mit **servio-gastro.de** — Digitales HACCP & Speisekarte

Hdz. = Handzeichen · am Tag der Messung eintragen · mind. 2 Jahre aufbewahren · keine Rechtsberatung · Stand 10/2026



Digital führen

Temperaturkontrolle Garen / Warmhalten / Rückkühlen

Betrieb: _____ Zeitraum: _____

G = Garen: Kern $\geq 72\text{ }^{\circ}\text{C}$ (Geflügel $\geq 75\text{ }^{\circ}\text{C}$) · W = Warmhalten $\geq 65\text{ }^{\circ}\text{C}$ · R = Rückkühlen auf $\leq 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ in $\leq 120\text{ Min.}$

[illegible]

Erstellt mit **servio-gastro.de** — Digitales HACCP & Speisekarte

Hdz. = Handzeichen · am Tag der Messung eintragen · mind. 2 Jahre aufbewahren · keine Rechtsberatung · Stand 10/2026



Digital führen

Reinigungsnachweis

Betrieb: _____ Zeitraum: _____

Bereich oder Objekt (z. B. Arbeitsfläche, Kühlschrank 1, Fritteuse, Boden Küche), verwendetes Mittel, Handzeichen. Turnus laut Reinigungsplan.

[illegible]

Erstellt mit **servio-gastro.de** — Digitales HACCP & Speisekarte

Hdz. = Handzeichen · am Tag der Messung eintragen · mind. 2 Jahre aufbewahren · keine Rechtsberatung · Stand 10/2026



Digital führen

Mitarbeiter-Belehrungsliste (§ 43 IfSG)

Betrieb: _____

Erstbelehrung: Bescheinigung des Gesundheitsamts (nicht älter als 3 Monate bei Arbeitsbeginn). Folgebelehrung durch den Betrieb: alle 2 Jahre gesetzlich — jährlich ist üblich und empfohlen.

Name Mitarbeiter/in	Erstbelehrung (Datum)	Folgebelehrung (Datum)	Unterschrift Mitarbeiter/in	Unterschrift Betreiber



Schädlingsmonitoring (monatliche Eigenkontrolle)

Betrieb: _____ Jahr: _____

Auf Kot, Fraßspuren, Gespinste, tote Tiere achten — auch hinter Geräten und in Regalen. Befall → Schädlingsbekämpfer beauftragen, Bericht beilegen.

[illegible]

Erstellt mit **servio-gastro.de** — Digitales HACCP & Speisekarte

Hdz. = Handzeichen · am Tag der Messung eintragen · mind. 2 Jahre aufbewahren · keine Rechtsberatung · Stand 10/2026



Digital führen

Frittieröl-Kontrolle (Temperatur & Ölzustand)

Betrieb: _____ Zeitraum: _____

Acrylamid-Minimierung (VO (EU) 2017/2158): Frittieren bei 170–175 °C. Öl wechseln bei dunkler Farbe, stechendem Geruch, Rauch oder Schaumbildung.

[illegible]Erstellt mit [servio-gastro.de](#) — Digitales HACCP & Speisekarte

Hdz. = Handzeichen · am Tag der Messung eintragen · mind. 2 Jahre aufbewahren · keine Rechtsberatung · Stand 10/2026



Digital führen

Betriebstagebuch Fettabscheider (wöchentlich)

Betrieb: _____ Jahr: _____

DIN 4040-100: wöchentliche Eigenkontrolle (Fett- und Schlammsschicht), Entleerung nach Bedarf (in der Regel mindestens monatlich; örtliche Satzung beachten). Entsorgungsnachweise beilegen.

[illegible]

Erstellt mit **servio-gastro.de** — Digitales HACCP & Speisekarte

Hdz. = Handzeichen · am Tag der Messung eintragen · mind. 2 Jahre aufbewahren · keine Rechtsberatung · Stand 10/2026



Digital führen