HACCP-Aufzeichnungsblätter

A Temperaturen · B Wareneingang · C Reinigung · D Korrekturmaßnahmen · E Schulung · F Schädlinge

Vorlage für Deutschland, keine Rechtsberatung. Stand 24.10.2026. An den eigenen Betrieb und das HACCP-Konzept anpassen.

> Vorlage für Deutschland, keine Rechtsberatung. Stand 24.10.2026. Grenzwerte legt der Betrieb im HACCP-Konzept fest; eine bundesrechtliche Aufbewahrungsfrist für diese Blätter ist hier nicht ausgewertet.

Blatt A – Temperaturen der Kühlgeräte

Monat / Jahr _____

Grenzwerte laut Konzept: Kühlschrank [ ] °C · Vitrine [ ] °C _____

Tiefkühlgerät: minus 18 °C oder tiefer (§ 2 Abs. 4 TLMV). Bei Überschreitung die Korrekturmaßnahme in Blatt D eintragen.

Tag	Kühlschrank 1 morgens	Kühlschrank 1 nachm.	Kühlschrank 2 / Vitrine morgens	Kühlschrank 2 / Vitrine nachm.	Tiefkühlgerät	Unterschrift
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						

Blatt B – Wareneingang

Geprüft werden: Beleg, unbeschädigte Verpackung, Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum, Temperatur der Kühlware, Sauberkeit der Lieferung. Belege so aufbewahren, dass jeder Lieferant feststellbar ist (Art. 18 VO (EG) 178/2002).

Datum	Lieferant	Ware	Temperatur °C	Verbr.-/MHD	Verpackung OK	Angenommen / Ablehnungsgrund	Unterschrift

Blatt C – Durchgeführte Reinigung

Monat / Jahr _____

Tag	Maschine Rückspülung	Mühle	Flächen und Theke	Kühlschränke	Eis	Böden und WC	Unterschrift
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							

Blatt D – Korrekturmaßnahmen

Datum und Uhrzeit	Was ist passiert (Befund)	Was wir getan haben	Ware entsorgt	Unterschrift

Blatt F – Schädlingskontrolle

Datum	Kontrollierter Ort	Befund	Maßnahme / Fachbetrieb	Unterschrift

Blatt E – Schulung und Belehrung der Beschäftigten

Thema _____

Schulende Person _____

Datum _____

Dauer _____

Inhalt: Personalhygiene, HACCP-Konzept und kritische Kontrollpunkte, Reinigungsplan, Allergene, Aufzeichnungsblätter, Arbeitssicherheit an der Maschine; Belehrung nach § 43 Abs. 4 IfSG (nach Aufnahme der Tätigkeit und alle zwei Jahre, letzte Dokumentation beim Arbeitgeber aufbewahren, § 43 Abs. 5 IfSG).

Vor- und Nachname	Position	IfSG-Bescheinigung (Datum) / Belehrung (Datum)	Unterschrift

Unterschrift der schulenden Person

Quellen: TLMV § 2 (europaius.com/de/z/7763); VO (EG) 178/2002, Art. 18 (europaius.com/eu-akt/32002r0178); IfSG § 43 (europaius.com/de/z/58). Stand 24.10.2026.