Checkliste für Öffnung und Schließung der Küche

Betrieb: Beispiel-Bistro **Standort:** Küche **Woche ab:** 23.11.2026

Jede Prüfung abhaken, wenn sie erledigt ist. Wo eine Prüfung einen Messwert hat, etwa die Kühltemperatur, statt des Häkchens den Wert eintragen. Passt etwas nicht, Problem und Maßnahme in die Zeilen unten schreiben, bevor die Arbeit weitergeht.

Prüfung	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Beim Öffnen (vor Arbeitsbeginn)							
Kühl- und Tiefkühlgeräte: Messwerte (°C)	3 / -18	3 / -18	3 / -18	3 / -18	3 / -18		
Warmhalte- und Auslagegeräte in Betrieb	✓	✓	✓	✓	✓		
Arbeitsflächen, Schneidbretter, Geräte sauber	✓	✓	✓	✓	✓		
Handwaschplätze: Seife, Papiertücher, warmes Wasser	✓	✓	✓	✓	✓		
Personal arbeitsfähig, saubere Arbeitskleidung	✓	✓	✓	✓	✓		
Einstechthermometer sauber und funktionsfähig	✓	✓	✓	✓	✓		
Ware im Lager nicht abgelaufen; Rohware getrennt	✓	✓	✓	✓	✓		
Keine Spuren von Schädlingen	✓	✓	✓	✓	✓		
Geöffnet von (Kürzel)	LS	LS	JW	LS	LS		
Beim Schließen (nach dem Service)							
Speisen abgedeckt, beschriftet und datiert	✓	✓	✓	✓			
Gegarte Speisen für später kühlen ab oder im Kühlschrank	✓	✓	✓	✓			
Abgelaufene und übrige Speisen entsorgt	✓	✓	✓	✓			
Kühl- und Tiefkühlgeräte: Messwerte (°C)	4 / -19	4 / -19	4 / -19	4 / -19			
Flächen und Geräte gereinigt und desinfiziert	✓	✓	✓	✓			
Boden gereinigt, Abfall geleert, Deckel zu	✓	✓	✓	✓			
Geschirr gespült, Tücher zum Waschen getauscht	✓	✓	✓	✓			
Geräte aus, Türen und Fenster geschlossen	✓	✓	✓	✓			
Geschlossen von (Kürzel)	LW	HB	LW	LW			

Probleme und Maßnahmen (Tag, Problem, Maßnahme, Name):

Mi Öffnung: Seife am Handwaschbecken leer, nachgefüllt (Mia Fischer)

Lena Schmidt
Geprüft von der Leitung (Name, Unterschrift)

27.11.2026
Datum

Kostenlose Vorlage: www.ezlinego.com/de/haccp-vorlagen. Einfacher am Handy mit der EZLineGo-App.
Bewahre die Protokolle so lange auf, wie es dein HACCP-Konzept und die Vorschriften in deinem Land verlangen.