OtelKPI

HACCP Sıcaklık Takibi Kontrol Listesi

Mal kabulden servise sıcaklık kontrol noktaları, örnek limitler ve sapmada yapılacaklar.

Adımlar

1. Mal kabul: soğuk ürün en çok 4 °C, donmuş ürün en çok −15 °C
2. Depolama: soğuk 0–4 °C, donmuş en çok −18 °C; günde iki ölçüm
3. Pişirme ve yeniden ısıtma: iç sıcaklık en az 75 °C
4. Soğutma: 2 saatte 60→21 °C, sonraki 4 saatte 21→5 °C
5. Sıcak tutma en az 63 °C, soğuk teşhir en çok 5 °C; saatlik ölçüm
6. Sapma: ürünü servis dışı bırak, süre ve değeri yaz, kararı kaydet

Kontrol listesi

- [ ] Soğutucu ve dondurucular ölçüldü, ölçen adını yazdı
- [ ] Bar soğutucuları ve buz makinesi kontrol edildi
- [ ] Çözdürme soğutucuda ve etiketli
- [ ] Pişirme iç sıcaklıkları kaydedildi
- [ ] Soğutma zaman ve sıcaklıkla izlendi
- [ ] Sıcak tutma saatlik ölçüldü
- [ ] Sapmada form dolduruldu, ürün kararı verildi
- [ ] Termometreler temiz ve doğrulanmış

Limitler örnektir. Güncel mevzuata, işletmenizin HACCP planına ve gıda mühendisinizin görüşüne göre uyarlayın. Bu sayfa örnek bir özettir; tam prosedür, sorumluluklar ve formlar kurulumda işletmenize göre uyarlanır.

© 2026 OtelKPI · otelkpi.com/kaynaklar/