Záznamové listy HACCP – kavárna

Provozovna: ..... Měsíc/rok: ..... Odpovědná osoba: .....

1. Teploty chladicích zařízení

Limit: lednice 1 (mléko) ..... °C, lednice 2 ..... °C, vitrína ..... °C (podle nejpřísnější etikety uloženého zboží)

Den	Čas	Lednice 1 °C	Lednice 2 °C	Vitrína °C	Mrazák °C	Podpis	Čas	Lednice 1 °C	Lednice 2 °C	Vitrína °C	Mrazák °C	Podpis
1.												
2.												
3.												
…												
31.												

Ráno / večer. Hodnota mimo limit → zapsat do listu 4.

2. Příjem zboží

Datum	Dodavatel	Zboží	Teplota °C	Obal v pořádku	Datum spotřeby / min. trvanlivosti	Převzato ano / ne	Podpis

3. Sanitace kritických míst

Den	Parní tryska (konec dne)	Spařovací hlavy (backflush)	Konvičky (myčka)	Páky a sítka	Lednice (týdně)	Provedl	Kontroloval
1.							
2.							
3.							
…							
31.							

4. Překročení limitů a nápravná opatření

Datum a čas	Kde (zařízení, zboží)	Naměřeno / zjištěno	Opatření se zbožím (druh, množství)	Příčina a odstranění	Podpis

5. Ověřování systému a změny HACCP (uchovávat 1 rok)

Datum	Co bylo ověřeno (záznamy vedeny, limity, kalibrace teploměru, školení)	Výsledek	Změna HACCP (co a proč)	Podpis odpovědné osoby

Uchování: listy 1 až 4 nejméně 14 dnů od data výroby produktu, list 5 nejméně 1 rok (§ 38 odst. 2 vyhlášky č. 137/2004 Sb.). Doporučení: archivovat vše 1 rok.

Vzor ke stažení: Lázeňská káva, eshop.lazenskakava.cz. Upravte podle svého provozu.