Dziennik Kontroli Temperatur

Dokumentacja systemu HACCP

Nazwa firmy: **NIP:**

Typ lokalu: **Rok:** 20___

Częstotliwość pomiarów przyjęta w tej dokumentacji: minimum 2 razy dziennie

Pomiar **rano** — przed otwarciem lokalu | Pomiar **wieczór** — przed zamknięciem lokalu

Częstotliwość ustala przedsiębiorca w swoim planie HACCP (art. 5 rozporządzenia WE nr 852/2004). Jeśli przyjmiesz inną, wpisz ją do planu.

Lodówka (mięso, drób, gotowe potrawy):
0°C do +4°C

Inne produkty chłodzone:
zgodnie z etykietą producenta

Zamrażarka:
-18°C lub niżej

Styczeń 20___

Dzień	Pomiar	Lodówka 1 (°C)	Lodówka 2 (°C)	Zamrażarka (°C)	Podpis	Uwagi
1	rano					
	wiecz.					
2	rano					
	wiecz.					
3	rano					
	wiecz.					
4	rano					
	wiecz.					
5	rano					
	wiecz.					
6	rano					
	wiecz.					
7	rano					
	wiecz.					
8	rano					
	wiecz.					
9	rano					
	wiecz.					
10	rano					
	wiecz.					
11	rano					
	wiecz.					
12	rano					
	wiecz.					
13	rano					
	wiecz.					
14	rano					
	wiecz.					
15	rano					
	wiecz.					

Dzień	Pomiar	Lodówka 1 (°C)	Lodówka 2 (°C)	Zamrażarka (°C)	Podpis	Uwagi
16	rano					
	wiecz.					
17	rano					
	wiecz.					
18	rano					
	wiecz.					
19	rano					
	wiecz.					
20	rano					
	wiecz.					
21	rano					
	wiecz.					
22	rano					
	wiecz.					
23	rano					
	wiecz.					
24	rano					
	wiecz.					
25	rano					
	wiecz.					
26	rano					
	wiecz.					
27	rano					
	wiecz.					
28	rano					
	wiecz.					
29	rano					
	wiecz.					
30	rano					
	wiecz.					
31	rano					
	wiecz.					

Podpis osoby odpowiedzialnej: _____ Data: _____

Ten wzór to 1 z 11 dokumentów

Na kontroli Sanepid patrzy na cały system: temperatury, mycie, dostawy, szkolenia, alergeny i plan HACCP. Komplet GastroTarczy:

1. Instrukcja użytkowania dokumentacji
2. Dziennik kontroli temperatur (12 miesięcy)
3. Rejestr mycia i dezynfekcji
4. Rejestr przyjęcia dostaw
5. Procedury GHP/GMP i HACCP
6. Dokumentacja szkoleń pracowników
7. Plan HACCP
8. Karty alergenów
9. Rejestr kontroli szkodników (DDD)
10. Harmonogram mycia i dezynfekcji
11. Książeczki zdrowia — Przewodnik i Rejestr

Standard 199 zł · Kompletny 299 zł

Kompletny dodaje: checklist przed kontrolą, poradnik "podczas kontroli", plan działań naprawczych, wzór odwołania od decyzji.

PDF i DOCX z nazwą i NIP Twojej firmy. Plan HACCP ułożony pod Twój rodzaj lokalu. Link na maila od razu po płatności BLIK lub kartą, jednorazowo, 14 dni na zwrot.

gastrotarcza.pl/generator