Harmonogram Mycia i Dezynfekcji

Dokumentacja systemu HACCP

Nazwa firmy: **NIP:**

Typ lokalu: **Tydzień:** _____ **Miesiąc / Rok:** _____

Instrukcja korzystania z harmonogramu

Harmonogram określa częstotliwość sprzątania poszczególnych obszarów lokalu. Podane częstotliwości to propozycja: przepisy ich nie narzucają, więc dostosuj je do swojego zakładu.

- Zaznacz wykonanie czynności w odpowiedniej kratce (podpis lub inicjały)
- Używaj odpowiednich środków myjących i dezynfekujących
- Po zakończeniu tygodnia, podpisz harmonogram i zachowaj w dokumentacji

Kuchnia i przygotowanie potraw

Obszar / Element	Częstotliwość	Pon	Wt	Śr	Czw	Pt	Sob	Ndz
Blaty robocze	Codziennie, po użyciu							
Podłogi kuchni	Codziennie							
Ściany (do 2m)	Co tydzień							
Lodówki (wewnątrz)	Co tydzień							
Zamrażarki (wewnątrz)	Co miesiąc							
Piekarnik / Piec	Codziennie po pracy							
Okap i filtry	Co tydzień							
Zmywarka	Codziennie							
Deski do krojenia	Po każdym użyciu							
Garnki i patelnie	Po każdym użyciu							

Magazyn i przechowywanie

Obszar / Element	Częstotliwość	Pon	Wt	Śr	Czw	Pt	Sob	Ndz
Podłogi magazynu	Codziennie							
Regały magazynowe	Co tydzień							
Chłodnia	Co tydzień							

Sala konsumpcyjna i toalety

Obszar / Element	Częstotliwość	Pon	Wt	Śr	Czw	Pt	Sob	Ndz
Stoły dla gości	Po każdym kliencie							
Krzesła	Codziennie							
Podłogi sali	Codziennie							
Toalety (muszle, umywalki)	Min. 2x dziennie							
Podłogi toalet	Min. 2x dziennie							
Klamki drzwi	Min. 3x dziennie							

Środki myjące i dezynfekujące

Wykaz środków stosowanych w lokalu:

Nazwa środka	Przeznaczenie	Stężenie / Rozcieńczenie	Czas działania	Nr pozwolenia (dezynfekcja)

Uwaga: Środek dezynfekujący to produkt biobójczy: może być używany tylko z pozwoleniem lub wpisem do Wykazu Produktów Biobójczych (numer znajdziesz na etykiecie). Atest PZH nie jest wymagany. Trzymaj karty charakterystyki i stosuj się do zaleceń producenta co do stężenia i czasu działania.

Zasady mycia i dezynfekcji

1. **Usunięcie zanieczyszczeń** - mechaniczne usunięcie resztek jedzenia
2. **Mycie** - użycie ciepłej wody z detergentem
3. **Płukanie** - dokładne spłukanie środka myjącego
4. **Dezynfekcja** - aplikacja środka dezynfekującego
5. **Płukanie końcowe** - spłukanie środka dezynfekującego (jeśli wymagane)
6. **Suszenie** - pozostawienie do wyschnięcia lub wytarcie czystą ścierką

Osoba odpowiedzialna

Data zamknięcia tygodnia

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