Karta kontroli temperatury potraw

Dokumentacja systemu HACCP

Nazwa firmy: **NIP:**

Typ lokalu: **Miesiąc / Rok:** _____

Limity i sposób pomiaru

- **Obróbka termiczna:** drób, wieprzowina, mięso mielone, ryby min. 74°C w środku przez 2 minuty; wołowina w całych kawałkach 63°C; jaja 70°C przez 2 minuty.
- **Chłodzenie:** z 60°C do 10°C w max 2 godziny, potem do +4°C lub niżej.
- **Odgrzewanie:** min. 75°C w środku potrawy.
- **Pomiar:** czysta sonda w najgrubszym miejscu produktu. Nie osiągnięto limitu: kontynuuj obróbkę. Chłodzenie trwało dłużej niż 2 godziny: oceń potrawę, a w razie wątpliwości wyrzuć.

Źródło: Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego (GIS, MRiRW, IŻŻ). Dla mięsa mielonego i ryb przyjęto 74°C z ostrożności.

Rejestr obróbki termicznej i chłodzenia

Data	Potrawa / partia	Temp. w środku (°C)	Chłodzenie: godz. startu	Godz. osiągnięcia 10°C	Podpis

Ta karta jest częścią planu HACCP z kompletu

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