Rejestr Przyjęcia Dostaw

Dokumentacja systemu HACCP

Nazwa firmy:

NIP:

Typ lokalu:

Miesiąc / Rok: ________________

Data	Dostawca	Produkt	Nr partii (lot)	Ilość	Temp. (°C)	Data ważności	Podpis

Data	Dostawca	Produkt	Nr partii (lot)	Ilość	Temp. (°C)	Data ważności	Podpis

Odrzuć dostawę gdy:

- Mięso mielone powyżej +2°C, podroby powyżej +3°C, drób i wyroby mięsne powyżej +4°C, pozostałe mięso powyżej +7°C
- Inne produkty chłodzone powyżej temperatury z etykiety, a bez wskazań powyżej +4°C
- Świeże ryby wyraźnie cieplejsze niż topniejący lód
- Mrożonki powyżej -15°C (norma to -18°C lub niżej, w transporcie dopuszczalne krótkie wahanie do 3°C)
- Uszkodzone opakowania lub brak etykiet
- Przekroczona data ważności
- Nieprawidłowy wygląd, zapach lub konsystencja

Osoba odpowiedzialna

Data zamknięcia miesiąca

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