Rejestr Kontroli Szkodników (DDD)

Dokumentacja systemu HACCP

Nazwa firmy: **NIP:**

Typ lokalu: **Rok:** _____

Instrukcja prowadzenia rejestru

Rejestr kontroli szkodników (DDD) dokumentuje działania z zakresu:

- **Dezynfekcja** - zwalczanie drobnoustrojów chorobotwórczych
- **Dezynsekcja** - zwalczanie owadów (karaluchy, muchy, mrówki)
- **Deratyzacja** - zwalczanie gryzoni (myszy, szczury)

Zakład musi mieć procedury kontroli obecności szkodników (rozp. 852/2004, zał. II, rozdz. IX pkt 4). Przepisy nie podają stałej częstotliwości zabiegów, więc ustal ją sam i obserwuj zakład na bieżąco.
Przyjęta częstotliwość kontroli: _____

Rejestr kontroli DDD

Data	Rodzaj zabiegu	Preparat / Metoda	Obszar kontroli	Wykonawca / Firma	Podpis

Monitoring pułapek

W przypadku stosowania pułapek na gryzonie lub owady, należy prowadzić ich regularną kontrolę:

Data kontroli	Lokalizacja pułapki	Typ pułapki	Stan / Uwagi	Podpis

Uwaga: Osoby zwalczające szkodniki powinny mieć odpowiednie umiejętności i wiedzę. Korzystając z firmy DDD, przechowuj protokoły zabiegów oraz karty charakterystyki i numery pozwoleń użytych preparatów.

Oznaczenia rodzajów zabiegów

D	Dezynfekcja - zwalczanie drobnoustrojów
DS	Dezynsekcja - zwalczanie owadów
DR	Deratyzacja - zwalczanie gryzoni
M	Monitoring - kontrola pułapek i stacji

Osoba odpowiedzialna za DDD

Data zamknięcia roku

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