

Záznam o kontrole teploty — HACCP

Měsíční kontrolní list pro jedno zařízení (lednice, mrazák, vitrína, sklad, teplý výdej)

Provozovna	Zařízení / měřicí bod	Měsíc a rok
Požadovaný rozsah: od _____ °C do _____ °C	Měřidlo (typ, evidenční č.)	Kalibrováno do

Den	1. kontrola			2. kontrola			Mimo limit? Nápravné opatření / poznámka
	Čas	Teplota °C	Podpis	Čas	Teplota °C	Podpis	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

- Zapisujte hodnoty ihned po odečtení, ne zpětně. Každý den včetně víkendů a svátků.
- Při překročení limitu uveďte, co se stalo se zbožím a co jste udělali (přeložení, servis, likvidace) a kdo rozhodl.
- Typické limity: lednice do +5 °C · mrazáky -18 °C a níže · teplý výdej nad +60 °C. Listy uchovávejte min. 1–2 roky.

Zkontroloval (vedoucí): _____ Datum: _____ Podpis: _____

1. Jeden list = jedno zařízení a jeden měsíc. Pro každou lednici, mrazák, vitrínu či sklad vytiskněte vlastní list a pověste ho přímo u zařízení.
2. Vyplňte hlavičku: název provozovny, zařízení, měsíc, požadovaný rozsah podle vašeho HACCP plánu a použité měřidlo včetně data, dokdy platí jeho kalibrace.
3. Měřte alespoň 2× denně (ráno při otevření a večer před zavřením), u citlivého zboží častěji. Hodnotu, čas a podpis zapište hned po odečtení.
4. Je-li hodnota mimo rozsah, do posledního sloupce napište nápravné opatření: co se zbožím (přeložení, likvidace), co se zařízením (servis) a kdo rozhodl. Přesně tohle kontrola hledá jako první.
5. Vedoucí list jednou měsíčně zkontroluje a podepíše. Vyplněné listy uchovávejte minimálně 1–2 roky (doporučujeme 5).

Co kontrola v záznamech hledá

- Úplnost — bez mezer ve dnech, včetně víkendů a svátků.
- Pravdivost — ne celý týden jednou tužkou a stejná kulatá čísla.
- Limit u každého měřicího bodu, aby bylo jasné, jestli hodnota vyhovuje.
- Nápravné opatření při každém překročení.
- Důvěryhodné měřidlo — teploměr nebo sondu s kalibrací, na kterou se lze odvolat.

Právní základ: Nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin vyžaduje záznamy přiměřené povaze a velikosti provozu; formu (papír nebo elektronika) nepředepisuje.

Nechce se vám to vypisovat?

TempeStorm měří a zapisuje sám, nepřetržitě 24/7. Při překročení limitu pošle alarm do mobilu a HACCP protokol na kontrolu vytvoří na jeden klik. Každá sonda přijde s akreditovaným kalibračním listem v ceně. Cenu pro váš provoz si naklikáte na tempestorm.sk/cs/cennik.