

Záznam o kontrole teploty — HACCP

Mesačný kontrolný hárok pre jedno zariadenie (chladnička, mraznička, vitrína, sklad, teplý výdaj)

Prevádzka	Zariadenie / merací bod	Mesiac a rok
Požadovaný rozsah: od _____ °C do _____ °C	Meradlo (typ, evidenčné č.)	Kalibrované do

Deň	1. kontrola			2. kontrola			Mimo limitu? Nápravné opatrenie / 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 ihneď po odčítaní, nie späťne. Každý deň vrátane víkendov a sviatkov.
- Pri prekročení limitu uveďte, čo sa stalo s tovarom a čo ste urobili (preloženie, servis, likvidácia) a kto rozhodol.
- Typické limity: chladničky do +5 °C · mrazničky -18 °C a nižšie · teplý výdaj nad +60 °C. Hárky uchovávajte min. 1–2 roky.

Skontroloval (vedúci): _____ Dátum: _____ Podpis: _____

1. Jeden hárok = jedno zariadenie a jeden mesiac. Pre každú chladničku, mrazničku, vitrínu či sklad vytlačte vlastný hárok a zavesíte ho priamo pri zariadení.
2. Vyplňte hlavičku: názov prevádzky, zariadenie, mesiac, požadovaný rozsah podľa vášho HACCP plánu a použité meradlo vrátane dátumu, dokiaľ platí jeho kalibrácia.
3. Merajte aspoň 2× denne (ráno pri otvorení a večer pred zatvorením), pri citlivom tovare častejšie. Hodnotu, čas a podpis zapíšte hneď po odčítaní.
4. Ak je hodnota mimo rozsahu, do posledného stĺpca napíšte nápravné opatrenie: čo s tovarom (preloženie, likvidácia), čo so zariadením (servis) a kto rozhodol. Presne toto kontrola hľadá ako prvé.
5. Vedúci hárok raz mesačne skontroluje a podpíše. Vyplnené hárky uchovávajúte minimálne 1–2 roky (odporúčame 5).

Čo kontrola v záznamoch hľadá

- Úplnosť — bez medzier v dňoch, vrátane víkendov a sviatkov.
- Pravdivosť — nie celý týždeň jedným perom a rovnaké okrúhle čísla.
- Limit pri každom meracom bode, aby bolo jasné, či hodnota vyhovuje.
- Nápravné opatrenie pri každom prekročení.
- Dôveryhodné meradlo — teplomer alebo sondu s kalibráciou, na ktorú sa dá odvolať.

Právny základ: Nariadenie (ES) č. 853/2004 o hygiene potravín vyžaduje záznamy primeranej povahy a veľkosti prevádzky; formu (papier alebo elektronika) nepredpisuje.

Nechce sa vám to vypisovať?

TempeStorm meria a zapisuje sám, nepretržite 24/7. Pri prekročení limitu pošle alarm do mobilu a HACCP protokol na kontrolu vytvorí na jeden klik. Každá sonda príde s akreditovaným kalibračným listom v cene. Cenu pre vašu prevádzku si naklikáte na tempestorm.sk/cennik.