

Záznam o príjme tovaru — kontrola teploty

Teplota chladeného a mrazeného tovaru pri preberaní od dodávateľa

Prevádzka	Mesiac a rok	Zodpovedná osoba
Meradlo (typ, evidenčné č.)	Kalibrované do	

[illegible]

- Merajte tovar hneď pri preberaní, ešte pred uložením. Balený tovar merajte medzi balením, nevťahujte do obalu.
- Limit: podľa etikety výrobcu. Orientačne mäso do +7 °C, vnútornosti +3 °C, hydina +4 °C, mleté mäso +2 °C, mrazené -18 °C a menej.
- Ak teplota prekročí limit alebo je obal poškodený, tovar nepreviezte alebo ho vráťte a zapíšte to riadku.

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

1. Jeden hárok slúži na všetky dodávky v mesiaci. Zaveste ho pri mieste príjmu tovaru.
2. Pri každej dodávke chladeného alebo mrazeného tovaru zapíšte dátum, čas, dodávateľa a tovar.
3. Zmerajte teplotu vpichovým teplomerom alebo medzi balenia a zapíšte ju spolu s limitom z etikety.
4. Skontrolujte obal, dátum spotreby a vzhľad. V stĺpci „Prijaté / vrátené“ zapíšte rozhodnutie.
5. Vedúci hárok raz mesačne skontroluje a podpíše. Uchovávajte ho spolu s dodacími listami.

Limity a predpisy

- Čerstvé mäso jatočných zvierat najviac +7 °C, vnútornosti najviac +3 °C (nariadenie 853/2004, príloha III, oddiel I, kap. VII).
- Hydinové mäso najviac +4 °C (853/2004, príloha III, oddiel II, kap. V).
- Mleté mäso najviac +2 °C, mäsové prípravky najviac +4 °C, mrazené najviac -18 °C (853/2004, príloha III, oddiel V, kap. III).
- Čerstvé ryby pri teplote blízkej topiacemu sa ľadu, mrazené ryby najviac -18 °C (853/2004, príloha III, oddiel VIII, kap. VII).
- Ostatný chladený tovar podľa teploty uvedenej výrobcom na obale. Chladiaci reťazec sa nesmie prerušiť (852/2004, príloha II, kap. IX).

Limity sú zhrnutím platných predpisov k 10/2026. Rozhoduje váš HACCP plán a údaje výrobcu na etikete.

Čo kontrola hľadá

- Úplnosť: záznam pri každom meraní, bez dier v dňoch.
- Pravdivosť: skutočné časy a hodnoty, nie celý týždeň jedným perom.
- Nápravné opatrenie pri každej hodnote mimo limitu.
- Meradlo s platnou kalibráciou, na ktorú sa dá odvolať.

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.