

Teplota chlazeného a mraženého zboží při převzetí od dodavatele

Provozovna	Měsíc a rok	Odpovědná osoba
Měřidlo (typ, evidenční č.)	Kalibrováno do	

[illegible]

- Měřte zboží hned při převzetí, ještě před uložením. Balené zboží měřte mezi baleními, nepropichujte obal.
- Limit: podle etikety výrobce. Orientačně maso do +7 °C, droby +3 °C, drůbež +4 °C, mleté maso +2 °C, mražené -18 °C a méně.
- Pokud teplota překročí limit nebo je obal poškozený, zboží nepřevzmete nebo ho vraťte a запиšte to do řádku.

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

1. Jeden list slouží pro všechny dodávky v měsíci. Pověste ho u místa příjmu zboží.
2. U každé dodávky chlazeného nebo mraženého zboží запиšte datum, čas, dodavatele a zboží.
3. Změřte teplotu vpichovým teploměrem nebo mezi baleními a запиšte ji spolu s limitem z etikety.
4. Zkontrolujte obal, datum použitelnosti a vzhled. Do sloupce „Převzato / vráceno“ запиšte rozhodnutí.
5. Vedoucí list jednou měsíčně zkontroluje a podepíše. Uchovávejte ho spolu s dodacími listy.

Limity a předpisy

- Čerstvé maso jatečných zvířat nejvýše +7 °C, droby nejvýše +3 °C (nařízení 853/2004, příloha III, oddíl I, kap. VII).
- Drůbeží maso nejvýše +4 °C (853/2004, příloha III, oddíl II, kap. V).
- Mleté maso nejvýše +2 °C, masné polotovary nejvýše +4 °C, zmrazené nejvýše -18 °C (853/2004, příloha III, oddíl V, kap. III).
- Čerstvé ryby při teplotě blízké tajícímu ledu, zmrazené ryby nejvýše -18 °C (853/2004, příloha III, oddíl VIII, kap. VII).
- Ostatní chlazené zboží podle teploty uvedené výrobcem na obalu. Chladový řetězec se nesmí přerušit (852/2004, příloha II, kap. IX).

Limity jsou shrnutím platných předpisů k 10/2026. Rozhoduje váš HACCP plán a údaje výrobce na etiketě.

Co kontrola hledá

- Úplnost: záznam u každého měření, bez mezer ve dnech.
- Pravdivost: skutečné časy a hodnoty, ne celý týden jednou tužkou.
- Nápravné opatření u každé hodnoty mimo limit.
- Měřidlo s platnou kalibrací, na kterou se lze odvolat.

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.