

Záznam o zchlazování pokrmů

Rychlé zchlazení tepelně upravených pokrmů před uložením do chladu

Provozovna	Měsíc a rok	Cíl: na _____ °C do _____ min
Měřidlo (typ, evidenční č.)	Kalibrováno do	

[illegible]

- Zchlazené pokrmý se uchovávají a uvádějí na trh při teplotě 0 °C až +4 °C.
- Čas zchlazení stanovte ve svém HACCP postupu a zapište ho do hlavičky jako cíl.
- Zchlazujte v mělkých nádobách nebo v šokovém zchlazovači, ne v plné chladírně.

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

1. V hlavičce vyplňte cíl zchlazení podle vašeho HACCP postupu, tedy teplotu a čas.
2. Hned po dokončení запиšte pokrm, množství, čas a teplotu ve středu.
3. Během zchlazování alespoň jednou zkontrolujte teplotu, abyste včas zjistili, že zchlazování nestíhá.
4. Po zchlazení запиšte čas, teplotu a celkovou dobu v minutách. Pokrm hned uložte do chladu.
5. Pokud se cíl nedosáhl, запиšte opatření (vyřazení, úprava postupu). Vedoucí list měsíčně podepíše.

Limity a předpisy

- Zchlazené pokrm se uvádějí na trh při teplotách 0 °C až +4 °C (vyhláška 121/2023 Sb., § 3 odst. 3).
- Vyhláška nestanoví pevný čas zchlazení. Pokrm se mají zchladit co nejrychleji po tepelném zpracování (nařízení 852/2004, příloha II, kap. IX).
- Konkrétní čas a teplotu zchlazení si stanovíte v HACCP postupu a záznamem prokazujete, že je dodržujete.

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.