

Kontrola udržiavania teploty hotových teplých pokrmov počas výdaja

tempestorm.sk

Prevádzka	Mesiac a rok	Výdajné miesto (pult, vaňa, termoport)
Meradlo (typ, evidenčné č.)	Kalibrované do	

[illegible]

- Min. °C: hutné jedlá najmenej +60 °C, polievky a omáčky najmenej +65 °C. Vpichový teplomer do stredu jedla.
- Hotové jedlá vydadajte najneskôr do 4 hodín od dohotovenia. Čas „Výdaj do“ si vypočítajte hneď pri zápise.
- Ak teplota klesne pod minimum, jedlo ohrejte najmenej na +70 °C v strede alebo ho vyradte a zapíšte opatrenie.

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

1. Pre každé teplé jedlo na výdaji zapíšte dátum, názov a minimálnu teplotu (hutné +60 °C, tekuté +65 °C).
2. Zapíšte čas dohotovenia a hneď aj „Výdaj do“, teda najneskôr 4 hodiny po dohotovení.
3. Teplotu merajte vpichovým teplomerom v strede jedla aspoň dvakrát počas výdaja, pri dlhom výdaji častejšie.
4. Pri nízkej teplote jedlo ohrejte alebo vyradte a do riadku zapíšte, čo ste urobili.
5. Po uplynutí času výdaja jedlo nevydávajte. Vedúci hárok raz mesačne skontroluje a podpíše.

Limity a predpisy

- Hotové pokrmy sa podávajú bezprostredne po dohotovení, najneskôr 4 hodiny po ukončení technologického spracovania (vyhláška MZ SR 533/2007 Z. z., § 9 ods. 3 písm. f).
- Počas tohto času teplota hutných pokrmov nesmie klesnúť pod +60 °C a tekutých pod +65 °C (tamže).
- Počas prepravy do času výdaja nesmie teplota klesnúť pod +65 °C (§ 9 ods. 3 písm. h).
- Pri ohrievaní pred podávaním musí teplota v strede pokrmu dosiahnuť najmenej +70 °C (§ 9 ods. 3 písm. d).

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.