

Kontrola udržování teploty hotových teplých pokrmů během výdeje

tempestorm.sk

Provozovna	Měsíc a rok	Výdejní místo (pult, vana, termoport)
Měřidlo (typ, evidenční č.)	Kalibrováno do	

- Min. °C: teplé pokrmy nejméně +60 °C. Vpichový teploměr do středu pokrmu.
- Lhůtu výdeje stanoví váš HACCP postup. Čas „Výdej do“ zapište hned při přípravě.
- Klesne-li teplota pod minimum nebo uplyne lhůta, pokrm vyřadte a zapište opatření.

Vzor zdarma poskytuje TempeStorm — automatické záznamy teploty bez tužky a papíru · tempestorm.sk

1. U každého teplého pokrmu na výdeji запиште datum, název a minimální teplotu (+60 °C).
2. Zapište čas dokončení a hned i „Výdej do“ podle lhůty z vašeho HACCP postupu.
3. Teplotu měřte vpichovým teploměrem ve středu pokrmu alespoň dvakrát během výdeje, u dlouhého výdeje častěji.
4. Při nízké teplotě nebo po uplynutí lhůty pokrm vyřaďte a do řádku запиšte, co jste udělali.
5. Vedoucí list jednou měsíčně zkontroluje a podepíše.

Limity a předpisy

- Teplé pokrmy se uvádějí na trh tak, aby byly spotřebiteli dodány ve lhůtě stanovené provozovatelem, za teploty nejméně +60 °C (vyhláška 121/2023 Sb., § 3 odst. 1).
- Po uplynutí lhůty pro výdej se teplé pokrmy nesmějí dále uchovávat, ohřívat, zchlazovat ani zmrazovat (§ 3 odst. 2).
- Lhůtu pro výdej stanovíte ve svém HACCP postupu a dodržujete ji.

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.