Záznamové listy HACCP

A teploty · B příjem zboží · C sanitace · D nápravná opatření · E školení · F škůdci

Vzor pro ČR, ne právní rada. Stav práva k 24. 10. 2026.

List A – teploty chladicích zařízení

Měsíc / rok _____

Meze: chladnička 0 až +5 °C, vitrína s dezerty nejvýše +8 °C, mrazák −18 °C a nižší. Při překročení zapište nápravné opatření do listu D.

Den	Chladnička 1 ráno	Chladnička 1 odpol.	Chladnička 2 / vitrína ráno	Chladnička 2 / vitrína odpol.	Mrazák	Podpis
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

List B – příjem zboží

Kontroluje se: doklad, neporušený obal, datum spotřeby / minimální trvanlivosti, teplota chlazeného zboží, čistota dodávky.

Datum	Dodavatel	Zboží	Teplota °C	Datum spotř.	Obal OK	Přijato / důvod odmítnutí	Podpis

List C – provedená sanitace

Měsíc / rok

Den	Kávovar backflush	Mlýnek	Plochy a bar	Chladničky	Led	Podlahy a WC	Podpis
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

List D – nápravná opatření

Datum a čas	Co se stalo (zjištění)	Co jsme udělali	Zboží vyřazeno	Podpis

List F – kontrola škůdců

Datum	Místo kontroly	Zjištění	Opatření / firma DDD	Podpis

List E – školení zaměstnanců

Téma školení _____

Školitel _____

Datum _____

Délka _____

Obsah: osobní hygiena, HACCP plán a kritické body, sanitační řád, alergeny, záznamové listy, bezpečnost práce u kávovaru.

Jméno a příjmení	Pozice	Školení hygieny absolvováno (datum)	Podpis školeného

Podpis školitele