Arkusze zapisów HACCP

A temperatury · B przyjęcie towaru · C sanitacja · D działania korygujące · E szkolenia · F szkodniki

Wzór dla Polski, nie porada prawna. Stan prawny na 24.10.2026. Dostosuj arkusze do swojego lokalu i planu HACCP.

Wzór dla lokali w Polsce, nie porada prawna. Stan prawny na 24 października 2026 r. Polskie przepisy uwzględniono tylko tam, gdzie zostały zweryfikowane. **Temperatur przechowywania i wydawania, okresu przechowywania zapisów ani formy informacji o alergenach polskie przepisy nie określają lub nie zostały zweryfikowane** – w tym zakresie wzór opiera się wyłącznie na prawie UE. Krajowe wymagania sprawdź u właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Arkusz A – temperatury urządzeń chłodniczych

Miesiąc / rok _____

Limity według planu HACCP:
chłodziarka ..... °C, witryna ..... °C,
zamrażarka ..... °C _____

Limity ustala prowadzący w planie HACCP (polskie przepisy nie określają własnych temperatur). Przy przekroczeniu zapisz działanie korygujące w arkuszu D.

Dzień	Chłodziarka 1 rano	Chłodziarka 1 po poł.	Chłodziarka 2 / witryna rano	Chłodziarka 2 / witryna po poł.	Zamrażarka	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						

Dzień	Chłodziarka 1 rano	Chłodziarka 1 po poł.	Chłodziarka 2 / witryna rano	Chłodziarka 2 / witryna po poł.	Zamrażarka	Podpis
31						

Arkusz B – przyjęcie towaru

Sprawdza się: dokument dostawy, nienaruszone opakowanie, termin przydatności do spożycia / datę minimalnej trwałości, temperaturę towaru chłodzonego, czystość dostawy.

Data	Dostawca	Towar	Temp. °C	Data przydatn.	Opakowanie OK	Przyjęto / przyczyna odmowy	Podpis

Arkusz C – wykonana sanitacja

Miesiąc / rok _____

Dzień	Ekspres backflush	Młynek	Blaty i bar	Chłodziarki	Lód	Podłogi i 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							

Arkusz D – działania korygujące

Data i godzina	Co się stało (ustalenie)	Co zrobiliśmy	Wycofany towar	Podpis

Arkusz F – kontrola szkodników

Data	Miejsce kontroli	Ustalenie	Działanie / firma DDD	Podpis

Arkusz E – szkolenia pracowników

Temat szkolenia _____

Prowadzący _____

Data _____

Czas trwania _____

Zakres: higiena osobista, plan HACCP i krytyczne punkty kontroli, plan sanitacji, alergeny, arkusze zapisów, bezpieczeństwo pracy przy ekspresie. Dokumentacja szkoleń potwierdza spełnienie wymagań rozdziału XII załącznika II do rozporządzenia nr 852/2004 (art. 59 ust. 3 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia); przechowuje się ją w aktach osobowych, a kopię w miejscu pracy (art. 59 ust. 4 i 5).

Imię i nazwisko	Stanowisko	Orzeczenie sanit.-epid. ważne do	Szkolenie z higieny (data)	Podpis szkolonego

Podpis prowadzącego szkolenie

Źródła: 852/2004 art. 5, załącznik II rozdz. IX i XII · 178/2002 art. 18 · ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, art. 59. Stan prawny na 24.10.2026.

Źródła – pełny tekst przepisów na Europaius

- 852/2004
- 178/2002