Záznamové listy HACCP

A teploty · B príjem tovaru · C sanitácia · D nápravné opatrenia · E školenie · F škodcovia

Vzor pre SR, nie právna rada. Stav k 24. 10. 2026.

List A – teploty chladiacich zariadení

Mesiac / rok _____

Limity: chladnička 0 až +5 °C (vlastná medza, odporúčané 2–4 °C; zákon: chladený sklad 2–6 °C), vitrína s dezertmi podľa výrobcu, mraznička −18 °C a nižšie. Pri prekročení zapíšte nápravné opatrenie do listu D.

Deň	Chladnička 1 ráno	Chladnička 1 popol.	Chladnička 2 / vitrína ráno	Chladnička 2 / vitrína popol.	Mraznička	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 – príjem tovaru

Kontroluje sa: doklad, neporušený obal, dátum spotreby / minimálnej trvanlivosti, teplota chladeného tovaru, čistota dodávky.

Dátum	Dodávateľ	Tovar	Teplota °C	Dátum spotr.	Obal OK	Prijaté / dôvod odmietnutia	Podpis

List C – vykonaná sanitácia

Mesiac / rok _____

Deň	Kávovar backflush	Mlynček	Plochy a bar	Chladničky	Ľad	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 – nápravné opatrenia

Dátum a čas	Čo sa stalo (zistenie)	Čo sme urobili	Tovar vyradený	Podpis

List F – kontrola škodcov

Dátum	Miesto kontroly	Zistenie	Opatrenie / firma DDD	Podpis

List E – školenie zamestnancov

Téma školenia _____

Školiteľ _____

Dátum _____

Dĺžka _____

Obsah: osobná hygiena, HACCP plán a kritické body, sanitačný poriadok, alergény, záznamové listy, bezpečnosť práce pri kávovare.

Meno a priezvisko	Pozícia	Odborná spôsobilosť (osvedčenie)	Podpis školeného

Podpis školiteľa _____