Lokal: .....
Adres: .....
app.haccpro.pl

KARTA KONTROLI OBRÓBKI TERMICZNEJ POTRAW

MIESIĄC: ..... ROK: 20.....

Data i godz.	Potrawa / partia	Proces got. / piecz. / smaż. / odgrz. / bemar / schładz.	Temp. w centrum °C	Czas min	Temp. urządz. / oleju °C	Limit z księgi HACCP	Ocena zgodny / niezg.	Działanie korygujące	Podpis

Mierz termometrem szpilkowym w centrum potrawy (najgrubsze miejsce, bez dotykania kości i dna naczynia) po zakończeniu obróbki. Limity orientacyjne: gotowanie, pieczenie, smażenie i odgrzewanie ≥ 75°C (drób ≥ 74°C, mięso mielone ≥ 70°C) albo 70°C przez 2 min; bemar ≥ 63°C; schładzanie z 60°C do ≤ 10°C w ≤ 2 h; olej ≤ 180°C. Wiążące są limity z Twojej księgi HACCP.
„Ocena": zgodny / niezgodny. Wynik niezgodny = działanie korygujące od razu (dogotować i zmierzyć ponownie, podgrzać do ≥ 75°C, zutylizować, wymienić olej) + wpis w rejestrze niezgodności. Odgrzewaj tylko raz, w ciągu 1 h od wyjęcia z chłodni. Jeden wiersz = jedna partia albo jedna kontrola bemaru (co ok. 2 h).
Podstawa: rozp. (WE) nr 852/2004, zał. II rozdz. IX i XI (obróbka cieplna jako CCP w planie HACCP). Karta = jeden miesiąc; przechowuj z dokumentacją HACCP (zwykle min. 12 miesięcy).

.....
Podpis / pieczęć zakładu