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

KARTA KONTROLI MYCIA I DEZYNFEKCJI POMIESZCZEŃ, URZĄDZEŃ I SPRZĘTU

MIESIĄC: ..... ROK: 20.....

Dzień	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
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										

W nagłówkach kolumn wpisz obszary z planu higieny lokalu (np. blaty, deski i noże, krajalnica, lodówki, piec, okap, podłogi, sala, toalety). W kratce po wykonaniu mycia/dezynfekcji wpisz parafkę osoby wykonującej; przy kilku wykonaniach tego dnia — kilka parafek.
Środki i stężenia zgodnie z planem higieny (kartą charakterystyki). Odstępstwo (brak mycia, awaria) opisz w rejestrze niezgodności. Pusta kratka = nie wykonano.
Karta = jeden miesiąc; przechowuj z dokumentacją HACCP przez okres wskazany w księdze (zwykle min. 12 miesięcy).

.....
Podpis / pieczęć zakładu