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

REJESTR PRZYJĘCIA DOSTAW — KONTROLA TOWARU PRZY ODBIORZE

MIESIĄC: ..... ROK: 20.....

Data	Godz.	Dostawca	Produkt / partia	Ilość	Temp. °C	Data przyd. do spożycia	Opakowanie OK / uszkodz.	Decyzja przyjęto / odrzucono	Podpis

Przy każdej dostawie sprawdź: temperaturę towaru (chłodzone maks. 5°C, mrożone −18°C lub niżej — chyba że etykieta producenta mówi inaczej), datę przydatności, stan opakowań, czystość środka transportu.
Wpis = jedna dostawa (przy wielu produktach o różnej temperaturze — osobne wiersze).
„Decyzja": przyjęto / przyjęto warunkowo / odrzucono. Odrzucenie lub odchylenie opisz w uwagach na odwrocie i w rejestrze niezgodności. Zachowaj dokument dostawy (WZ / faktura) — identyfikowalność, art. 18 rozp. (WE) 178/2002.
Podstawa: rozp. (WE) nr 852/2004, zał. II rozdz. IX pkt 1–2. Rejestr = jeden miesiąc; przechowuj z dokumentacją HACCP.

.....
Podpis / pieczęć zakładu