HACCP NAPI ELLENŐRZŐ LISTA

Kötelező önellenőrzési és higiéniai jegyzőkönyv vendéglátó- és élelmiszeripari egységek részére

Dátum:	202...	**Ellenőrzést végző:**	.....
Egység neve:	.....	**Műszak:**	Délelőtt / Délután / Egész nap

1. SZEMÉLYI HIGIÉNIA ÉS RUHÁZAT

ELLENŐRZENDŐ FELADAT / KRITÉRIUM	STÁTUSZ (MEGFELEL)	MEGJEGYZÉS / INTÉZKEDÉS
A dolgozók tiszta, előírás szerinti munkaruhát és zárt cipőt viselnek.	☐ Igen ☐ Nem	
Hajvédő (sapesz/háló), szükség esetén szakállvédő használata megfelelő.	☐ Igen ☐ Nem	
A kézmosók felszereltsége biztosított (folyékony szappan, kézfertőtlenítő, egyszer használatos papírtörölköző).	☐ Igen ☐ Nem	
Ékszerek, karórák viselésének tilalmát betartják; a körmök tiszták, ápoltak, műköröm/lakk nélküliek.	☐ Igen ☐ Nem	

2. TÁROLÁS, HŰTÉS ÉS KRITIKUS SZABÁLYOZÁSI PONTOK (CCP)

ELLENŐRZENDŐ FELADAT / KRITÉRIUM	STÁTUSZ (MEGFELEL)	MEGJEGYZÉS / INTÉZKEDÉS
A hűtőterek hőmérséklete a kritikus tartományon belül van (Hűtők: 0–+5 °C, Fagyasztók: max. -18 °C).	☐ Igen ☐ Nem	Hőm.: ..... °C
A FIFO (First In, First Out) elv és a lejárati idők követése naprakész.	☐ Igen ☐ Nem	
A termékek azonosíthatósága biztosított (belső címkézés, felbontás dátuma jelölve).	☐ Igen ☐ Nem	
Az áruk földön történő tárolása szigorúan tilos, a raklapos/polcos tárolás megfelelő.	☐ Igen ☐ Nem	

3. KERESZTSZENNYEZŐDÉSEK MEGELŐZÉSE

ELLENŐRZENDŐ FELADAT / KRITÉRIUM	STÁTUSZ (MEGFELEL)	MEGJEGYZÉS / INTÉZKEDÉS
A nyers és a késztermékek, valamint a különböző nyersanyagok (hús, zöldség, tejtermék) elkülönítése a hűtőkben és az előkészítőkben zártan megvalósul.	☐ Igen ☐ Nem	
A színkódolt vágólapok és kések használata az előírásoknak megfelelő.	☐ Igen ☐ Nem	
A csomagolóanyagok eltávolítása (kartonozás) a termelési zónákon kívül történik.	☐ Igen ☐ Nem	

4. TAKARÍTÁS, HULLADÉKKEZELÉS ÉS KÁRTEVŐIRTÁS

ELLENŐRZENDŐ FELADAT / KRITÉRIUM	STÁTUSZ (MEGFELEL)	MEGJEGYZÉS / INTÉZKEDÉS
A napi takarítási tervben előírt feladatokat elvégezték, a munkafelületek tiszták és fertőtlenítettek.	☐ Igen ☐ Nem	
A hulladékgyűjtők pedálosak, zártak, nem túlterheltek, kiürítésük megtörtént.	☐ Igen ☐ Nem	
A kártevőirtó állomások (csapdák) sértetlenek, hozzáférhetőek, környezetük tiszta.	☐ Igen ☐ Nem	

_____
Ellenőrzést végző aláírása

_____
Egységvezető / Felelős személy aláírása

This is for informational purposes only. For medical advice or diagnosis, consult a professional. AI responses may include mistakes.