Élelmiszer-biztonsági önellenőrző lista

Vállalkozás neve: _____ **Helyszín:** _____

Az ellenőrzés dátuma: _____ **Ellenőrizte:** _____

Járd végig a helyiségeket ezzel a listával. Minden sornál jelöld: megfelelő, nem megfelelő vagy nem értelmezhető. Minden nem megfelelő pontnál írd be, mit találtál, mi a teendő, ki és meddig végzi el, és mikor lett kész. A saját HACCP-terved határértékeihez mérj.

Ssz.	Ellenőrzött pont	Megfelelő	Nem megfelelő	Nem értelmezhető	Hiányosság	Intézkedés	Ki, határidő	Kész (dátum)
Személyi higiénia és egészség								
1	A dolgozók munkára alkalmasak; a betegséget és a tüneteket jelentik a vezetőnek							
2	Tiszta munkaruha, eltakart haj, nincs ékszer a kézen és a csuklón							
3	Kézmosás a megfelelő időpontokban; nincs evés vagy dohányzás az élelmiszeres területen							
4	A sebek vízálló kötéssel fedve							
5	A higiéniai oktatás nyilvántartása minden dolgozóra naprakész							
Kézmosás								
6	A kézmosók szabadon használhatók, van meleg víz, szappan és papírtörlő							
7	A kézmosót csak kézmosásra használják							
Hőmérsékletek								
8	A hűtők és hűtött pultok a terv szerinti határértéken belül							
9	A fagyasztók a terv szerinti határértéken belül							
10	A melegen tartott étel a terv szerinti hőmérsékleten vagy felette							
11	A főzési és újramelegítési maghőmérsékletet mérik és rögzítik							
12	A főtt ételt gyorsan hűtik; a hűtést rögzítik							
13	A szúrós hőmérő működik, tiszta és ellenőrzött							
Tárolás és az élelmiszer védelme								
14	A nyers áru a fogyasztásra kész étel alatt vagy attól külön							
15	Az élelmiszer lefedve, címkézve, a lejárati időn belül							
16	A felbontott és elkészített étel dátummal jelölve							
17	Az élelmiszer nem a padlón áll; a szárazraktár tiszta és rendes							
18	A felolvasztás hűtőben vagy más biztonságos módon történik							
19	Az áruátvételt ellenőrzik és rögzítik							

Élelmiszer-biztonsági önellenőrző lista

Ssz.	Ellenőrzött pont	Megfelelő	Nem megfelelő	Nem értelmezhető	Hiányosság	Intézkedés	Ki, határidő	Kész (dátum)
Takarítás és fertőtlenítés								
20	Az élelmiszerrel érintkező felületek és eszközök tiszták							
21	A takarítószerek címkézettek, az élelmiszertől külön tárolva							
22	A fertőtlenítőszert a címke szerint keverik és mérik							
23	A mosogatógép eléri a hőmérsékletét; a szer adagolása megfelelő							
24	A takarítási tervet betartják és aláírják							
Kártevők elleni védekezés								
25	Nincs ürülék, rágásnyom, rovar vagy más kártevőre utaló nyom							
26	Ajtók, ablakok, rovarhálók zárva vagy épek							
27	A csalétekállomások és csapdák a helyükön; a látogatásokat rögzítik							
Allergének								
28	Minden ételhez naprakész az allergéninformáció							
29	A dolgozók tudják, hol találják az allergéninformációt							
30	Az allergénmentes rendelést külön, tiszta eszközzel készítik							
Helyiségek, víz és hulladék								
31	Padló, falak, mennyezet tiszták és jó állapotúak							
32	A világítás és a szellőzés működik; nincs penész vagy pára							
33	Van meleg és hideg ivóvíz							
34	Fedeles hulladéktartók, elég gyakran ürítve							
35	A mosdók és öltözők tiszták, feltöltve							
Nyilvántartások								
36	A hőmérsékletnaplók hiánytalanok és aláírtak							
37	A hibákat és az intézkedéseket rögzítik							
38	A HACCP-terv naprakész; étlap- vagy folyamatváltozás után átnézik							
39	A beszállítók listája és a szállítólevelek megvannak							
40	Az utolsó hatósági ellenőrzés jegyzőkönyve megvan							

Ellenőrizte (név, aláírás) Vezető (név, aláírás) Következő ellenőrzés (dátum)