HACCP nyilvántartó lapok

A hőmérséklet · B áruátvétel · C takarítás · D helyesbítő intézkedések · E oktatás · F kártevők

Minta Magyarország számára, nem jogi tanácsadás. Jogállapot: 2026. október 24. A lapokat igazítsa a saját üzletéhez és HACCP-tervéhez.

> Minta magyarországi kávézók számára, nem jogi tanácsadás. Jogállapot: 2026. október 24. A magyar jogszabályokat csak ott vettük figyelembe, ahol ellenőriztük őket. **A hűtött tárolás konkrét hőmérsékleti határértékeit magyar jogszabályban nem ellenőriztük** – ezeket az üzemeltető a HACCP-tervben, a gyártói adatok alapján határozza meg (852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet). A nemzeti előírásokat egyeztesse az illetékes élelmiszerlánc-felügyeleti hatósággal.

A dokumentumokat a telephelyen, a hatóság számára hozzáférhető módon, az önellenőrzési tervben meghatározott ideig, de legalább két évig kell megőrizni (28/2017. FM rendelet 4. § (1)). Kis- és mikrovállalkozás papír alapon vagy elektronikusan, más vállalkozás elektronikusan vezeti.

A lap – a hűtőberendezések hőmérséklete

Hónap / év _____

Határértékek a HACCP-terv szerint: hűtő ..... °C, vitrin ..... °C, fagyasztó ..... °C _____

Túllépés esetén a helyesbítő intézkedést rögzítse a D lapon.

Nap	1. hűtő reggel	1. hűtő délután	2. hűtő / vitrin reggel	2. hűtő / vitrin délután	Fagyasztó	Aláírás
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						

Nap	1. hűtő reggel	1. hűtő délután	2. hűtő / vitrin reggel	2. hűtő / vitrin délután	Fagyasztó	Aláírás
29						
30						
31						

B lap – áruátvétel

Ellenőrizzük: bizonylat, ép csomagolás, fogyaszthatósági / minőségmegőrzési idő, a hűtött áru hőmérséklete, a szállítmány tisztasága.

Dátum	Beszállító	Áru	Hőm. °C	Lejárat	Csom ag. OK	Átvéve / elutasítás oka	Aláírás

C lap – elvégzett takarítás

Hónap / év

Nap	Kávégép backflush	Daráló	Felületek, pult	Hűtők	Jég	Padló és WC	Aláírás
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							

D lap – helyesbítő intézkedések

Dátum és idő	Mi történt (megállapítás)	Mit tettünk	Kiselejtezett áru	Aláírás

F lap – kártevő-ellenőrzés

Dátum	Ellenőrzött hely	Megállapítás	Intézkedés / DDD-cég	Aláírás

E lap – a dolgozók oktatása

Az oktatás témája _____

Oktató _____

Dátum _____

Időtartam _____

Tartalom: személyi higiénia, HACCP-terv és kritikus pontok, takarítási terv, allergének (az allergénoktatást dokumentálni kell, 36/2014. FM rendelet 5. § (3)), nyilvántartó lapok, munkabiztonság a kávégépnél.

Név	Munkakör	Alkalmassági vizsgálat (dátum)	Higiéniai oktatás (dátum)	Az oktatott aláírása

Az oktató aláírása

Források: 28/2017. FM rendelet 3–4. § · 36/2014. FM rendelet 5. § · 852/2004 · 178/2002 18. cikk. Jogállapot: 2026. október 24.

Források – a jogszabályok teljes szövege az Europaiuson

- 852/2004
- 36/2014 FM
- 28/2017 FM
- 178/2002