

ΗΜ/ΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Εξοπλισμός: _____ Όρια: από _____ έως _____ °C Μήνας / Έτος: _____

(αν είναι εκτός ορίων)

Τα όρια και οι συχνότητες ορίζονται από τη μελέτη HACCP της επιχείρησης.

Μήνας / Έτος: _____ Σελίδα: _____

[illegible]

Θερμοκρασίες αποδοχής ανά κατηγορία (νωπά κρέατα, γαλακτοκομικά, κατεψυγμένα) ορίζει η μελέτη HACCP σας.

Χώρος: _____ Μήνας / Έτος: _____

Δωρεάν έντυπο HACCP από το Ξενία 360 • xenia360.gr/entypa-haccp

Τα όρια και οι συχνότητες ορίζονται από τη μελέτη HACCP της επιχείρησης.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ	
ΕΚΔΟΣΗ	
ΗΜ/ΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	

ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΔΕΛΤΙΟ CCP: ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΙ ΤΑΧΕΙΑ ΨΥΞΗ

Ημερομηνία: Όριο μαγειρέματος (πυρήνας): ≥ °C. Όριο ψύξης: ≤ °C μέσα σε λεπτά

ΦΑΓΗΤΟ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ		ΤΑΧΕΙΑ ΨΥΞΗ (BLAST CHILLER)			ΕΝΤΟΣ ΟΡΙΩΝ Ν / Ο	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
	ΩΡΑ ΤΕΛΟΥΣ	°C ΠΥΡΗΝΑ	ΩΡΑ ΕΙΣΟΔΟΥ	ΩΡΑ ΕΞΟΔΟΥ	°C ΕΞΟΔΟΥ			

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΒΑΡΔΙΑΣ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ HACCP

ΕΛΕΓΧΟΣ: ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ

ΗΜ/ΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ημερομηνία παραγωγής: _____ Υπεύθυνος: _____

ΜΕΡΙΔΕΣ

ΠΟΣΟΤΗΤΑ

Μαζί με τον έλεγχο παραλαβής καλύπτει το «ένα βήμα πίσω» του Κανονισμού (ΕΚ) 178/2002, άρθρο 18.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ	
ΕΚΔΟΣΗ	
ΗΜ/ΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	

ΑΡΧΕΙΟ ΑΠΟΚΛΙΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΩΝ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ

Έτος: Σελίδα:

A/A	ΗΜ/ΝΙΑ	ΠΗΓΗ	ΤΙ ΒΡΕΘΗΚΕ	ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ	ΑΙΤΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ (στην αιτία)	ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ημ/νία, υπογραφή
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ HACCP

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

Πηγή: θερμοκρασία, CCP, παραλαβή, καθαριότητα, παράπονο πελάτη, εσωτερικός έλεγχος. Διόρθωση = τι έγινε στο προϊόν.
Διορθωτική ενέργεια = τι άλλαξε στην αιτία ώστε να μην ξανασυμβεί. Κλείνει μόνο όταν επαληθευτεί ότι δούλεψε.