

Rejestr monitorowania owadów KGW

Pomocniczy rejestr monitorowania owadów w kuchni lub magazynie koła, powiązany z planem punktów kontrolnych. Nie jest oceną skuteczności konkretnej lampy ani dowodem, że samo posiadanie urządzenia zapewnia ochronę żywności.

Nazwa KGW i obiekt: [uzupełnij]

Okres od do: [uzupełnij]

Plan punktów kontrolnych numer i wersja: [uzupełnij]

Osoba prowadząca i osoba nadzorująca: [uzupełnij]

Częstotliwość obserwacji i przesłanki kontroli dodatkowej: [uzupełnij]

Przyjęte kryteria reakcji według analizy zagrożeń i procedury: [uzupełnij]

Punkty monitorowania

Numer i lokalizacja	Sposób obserwacji lub urządzenie	Co kontrolujemy

Obserwacje

Data i punkt	Owady lub ślady liczba i rozpoznanie	Stan zabezpieczeń i urządzenia	Działanie lub numer zgłoszenia	Osoba

Reakcja i zamknięcie problemu

Opis zagrożenia dla żywności i podjęte zabezpieczenie: [uzupełnij]

Przyczyna lub dalsze ustalenia oraz osoba odpowiedzialna za usunięcie: [uzupełnij]

Zgłoszenie administratorowi lub specjaliście data i numer: [uzupełnij]

Kontrola skuteczności data wynik i dalsza decyzja: [uzupełnij]

Osoba sprawdzająca i data: [uzupełnij]

Instrukcja wypełnienia

Tę część zachowaj jako pomoc. Przed podpisaniem formularza uzupełnij pola w nawiasach, usuń niewłaściwe warianty i sprawdź dokument na podstawie rzeczywistych danych.

- Oznacz punkty na prostym planie i sprawdzaj również drzwi, okna, siatki, odpady, odpływy i miejsca potencjalnego rozwoju owadów. Rejestr odłowów bez kontroli przyczyny problemu nie zastępuje ochrony przed szkodnikami.
- Zapisuj rzeczywiste obserwacje. Jeżeli nie stwierdzono owadów, wpisz zero; jeżeli nie wykonano kontroli, odnotuj brak kontroli. Przy niepewnym rozpoznaniu wpisz typ obserwacji zamiast zgadywać gatunek.
- Częstotliwość i kryteria reakcji ustal na podstawie ryzyka, pory roku, warunków obiektu i przyjętej procedury. Nie ma jednego uniwersalnego progu odłowów ani ustawowej kwartalnej wizyty pasującej do każdej kuchni KGW.
- Urządzenia, w tym lampy lepowe, lokalizuj i obsługuj zgodnie z ich przeznaczeniem oraz oceną ryzyka. Nie sytuuj punktów tak, aby owady, odłamki lub elementy urządzenia mogły zanieczyścić odkrytą żywność, naczynia i powierzchnie robocze. Nie utożsamiaj wymiany lepu z pełną oceną bezpieczeństwa.
- Przy problemie zabezpiecz żywność i ustal, czy mogła zostać zanieczyszczona. Ogranicz drogi dostępu, usuń źródło problemu i w razie potrzeby wezwij kompetentnego wykonawcę. Zabiegów chemicznych nie wykonuj przypadkowym środkiem w obecności żywności.
- Po działaniu sprawdź skuteczność i zapisz wynik, także gdy problem trwa. Czynności administratora budynku i koła uzgodnij na piśmie. Ten rejestr obejmuje owady; ochrona przed gryzoniami i innymi szkodnikami wymaga odpowiedniego zakresu w odrębnej lub rozszerzonej procedurze.

Przykład objaśniający

Przykład wyłącznie fikcyjny: punkt O2 przy zapleczu; 14 listopada stwierdzono 3 owady o nieustalonym gatunku i uszkodzenie siatki. Zgłoszono administratorowi naprawę, zabezpieczono strefę i wyznaczono dodatkową kontrolę po naprawie. Liczba 3 nie jest uniwersalnym progiem dopuszczalności.

Podstawy do sprawdzenia

- Rozporządzenie WE nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych art 5 oraz załącznik II w szczególności rozdział IX pkt 4 o procedurach kontroli szkodników
- Rozporządzenie WE nr 178/2002 w szczególności art 14 i art 17 dotyczące bezpieczeństwa żywności i odpowiedzialności podmiotów

Autorski wzór pomocniczy SzkoleniaKGW.pl. Wersja 16 października 2026. Nie jest urzędowym formularzem ani indywidualną opinią prawną. Odpowiedzialna osoba w kole dopasowuje go do statutu, rzeczywistego zdarzenia i warunków finansowania.

Podgląd i powiązane porady: szkoleniakgw.pl/rejestr-monitorowania-owadow-kgw