

Rejestr temperatur KGW

Roboczy zapis rzeczywistych pomiarów dla jednego urządzenia, produktu lub etapu procesu. Kryterium i częstość kontroli ustala się dla danego zastosowania. Wzór nie ustanawia uniwersalnych temperatur dla wszystkich potraw i nie zastępuje analizy zagrożeń ani procedur higienicznych.

Nazwa KGW i miejsce: [uzupełnij]

Okres od do: [uzupełnij]

Urządzenie produkt lub etap i jego oznaczenie: [uzupełnij]

Procedura i jej wersja: [uzupełnij]

Rodzaj pomiaru powietrze lub żywność i sposób pomiaru: [uzupełnij]

Dopuszczalne kryterium wraz ze źródłem jego ustalenia: [uzupełnij]

Termometr identyfikator i sposób sprawdzenia jego działania: [uzupełnij]

Częstotliwość kontroli i osoba odpowiedzialna: [uzupełnij]

Pomiary rzeczywiste

Data i godzina	Wynik °C	Zgodny z kryterium tak lub nie	Działanie i numer zapisu odchylenia	Osoba

Odchylenie i decyzja o żywności

Data godzina i opis odchylenia: [uzupełnij]

Jakie produkty partie i czas mogły być objęte problemem: [uzupełnij]

Podjęte zabezpieczenie oraz sprawdzenie przyczyny: [uzupełnij]

Powtórny pomiar czas i wynik: [uzupełnij]

Decyzja o dalszym postępowaniu z żywnością kto i na jakiej podstawie: [uzupełnij]

Osoba sprawdzająca zapis 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.

- Przed rozpoczęciem uzupełnij kryterium na podstawie rodzaju żywności, oznakowania, odpowiednich przepisów i przyjętej procedury opartej na analizie zagrożeń. Nie kopiuj jednej temperatury dla lodówki, mroźni, transportu i wydawania potraw na ciepło.
- Odróżniaj temperaturę powietrza w urządzeniu od temperatury produktu. Odczyt wyświetlacza chłodziarki nie potwierdza samodzielnie temperatury każdej partii żywności. Rodzaj, miejsce i sposób pomiaru muszą odpowiadać kontrolowanemu etapowi.
- Częstotliwość ustal adekwatnie do procesu i ryzyka, również przy rozruchu urządzenia, dostawie, transporcie i zauważonej awarii. Nie uzupełniaj braków z pamięci. Przy braku pomiaru odnotuj brak i podejmij ocenę sytuacji, zamiast wpisywać prawidłowy wynik.
- Używaj odpowiedniego termometru, sprawdzaj jego działanie zgodnie z przyjętymi zasadami i utrzymuj sondę w higienie między pomiarami. Pomiar bezdotykowy powierzchni nie zawsze zastępuje pomiar wewnątrz potrawy.
- Przy przekroczeniu kryterium zabezpiecz żywność, wyjaśnij przyczynę i oceń czas oraz warunki narażenia. Sam powrót temperatury urządzenia do normy nie dowodzi bezpieczeństwa wcześniej przechowywanej żywności. Decyzję o partii podejmuje się na podstawie procedury i oceny ryzyka.
- Rejestr nie jest zatwierdzeniem kuchni przez inspekcję. Dopasuj dokumentację do rodzaju działalności koła i stosowanego systemu bezpieczeństwa żywności, a okres przechowywania zapisów ustal w tej dokumentacji i z uwzględnieniem obowiązujących wymagań.

Przykład objaśniający

Przykład wyłącznie fikcyjny: chłodziarka CH1; pomiar powietrza 3,8°C o 08.00. Osoba kontrolująca porównuje odczyt z kryterium wcześniej ustalonym dla tej chłodziarki i przechowywanych produktów. Wartość z przykładu nie jest rekomendacją ani uniwersalnym limitem.

Podstawy do sprawdzenia

- Rozporządzenie WE nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych art 5 oraz załącznik II w szczególności rozdział IX
- 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-temperatur-kgw