HACCP terv minta a HACCP kézikönyvhöz

Vállalkozás neve: Példa Bisztró **A telephely címe:**

Élelmiszer-vállalkozó: Példa Bisztró Kft. **HACCP-csoport vezetője:** Kovács Anna

Egység típusa: Étterem, 60 hely **Változat:** 2 **A terv dátuma:** 2026.11.02. **Következő felülvizsgálat:** 2027.11.02.

A terv a hét HACCP-alapelvet követi: a veszélyek felsorolása, a kritikus szabályozási pontok meghatározása, a határértékek, a felügyelet, a helyesbítő intézkedések, annak igazolása, hogy a terv működik, és a nyilvántartás. A saját étlapodat, folyamataidat és helyiségeidet írd le; egy átmásolt terv nem igazolja, hogy a konyhád ellenőrzés alatt áll. A tervet minden étel-, recept-, beszállító-, eszköz- vagy folyamatváltozáskor vizsgáld felül (852/2004/EK rendelet 5. cikk).

1. HACCP-csoport

Név	Szerep	Élelmiszer-biztonsági képzés (tanfolyam, dátum)	Aláírás
Kovács Anna	Konyhafőnök, HACCP-felelős	HACCP tanfolyam, 2025.03.	Kovács Anna
Nagy Péter	Szakács	Higiéniai oktatás, 2026.01.	Nagy Péter
Szabó Eszter	Felszolgáló vezető	Higiéniai oktatás, 2026.01.	Szabó Eszter

2. Termékek és hatókör

Az érintett ételcsoportok és termékek:

Levesek, főételek, tészták, grillételek, saláták, desszertek

Kik fogyasztják és hogyan kerül tálalásra (helyben, elvitelre, kiszállítva, érzékeny csoportok):

Vendégek helyben és elvitelre; nincs kiszállítás intézménynek

Alkalmazott folyamatlépések: ☑ Áruátvétel ☑ Hűtött tárolás ☑ Fagyasztott tárolás ☑ Szárazáru-tárolás ☑ Felolvasztás ☑ Nyers áru előkészítése ☑ Fogyasztásra kész étel készítése ☑ Főzés, sütés ☑ Hűtés ☑ Újramelegítés ☑ Melegen tartás ☐ Hűtött kínálás ☑ Tálalás ☐ Csomagolás ☐ Szállítás ☐ Egyéb:

3. Előfeltételi programok

Az előfeltételi programok a konyha egészére érvényes alapvető higiéniai szabályok. Írd be, hol található az írásos eljárás, és melyik napló igazolja a betartását.

Program	Írásos eljárás (hol található)	Nyilvántartás, napló	Felelős	Utoljára átnézve
Takarítás és fertőtlenítés	Konyhai mappa, 2. fejezet	Takarítási napló	Kovács Anna	2026.11.02.
Kártevők elleni védekezés	Szerződés a kártevőirtóval	Kártevő napló	Kovács Anna	2026.11.02.
Személyi higiénia, egészség és oktatás	Konyhai mappa, 3. fejezet	Oktatási napló	Kovács Anna	2026.11.02.
Beszállítók kiválasztása és áruátvétel	Szállítói lista	Áruátvételi napló	Kovács Anna	2026.11.02.
Hőmérséklet-szabályozás és hőmérő-ellenőrzés	Konyhai mappa, 4. fejezet	Hőmérséklet naplók	Kovács Anna	2026.11.02.
Allergénkezelés				
Vízellátás				
Hulladékkezelés				
Helyiségek és eszközök karbantartása				
Nyomon követés és visszahívás				

4. Folyamatábra

Lépés	Folyamatlépés	Mi történik (eszköz, idő, hőmérséklet)	Ételek vagy ételcsoportok
1	Áruátvétel	Hűtött áru ≤ 5 °C, szemrevételezés	Minden alapanyag
2	Hűtve tárolás	Hűtők 0–5 °C	Hús, tejtermék, saláta
3	Főzés	Tűzhely, sütő, maghő ≥ 75 °C	Főételek, levesek
4	Melegen tartás	Pult, ≥ 63 °C, max. 3 óra	Napi menü
5	Újramelegítés	Egyszer, maghő ≥ 75 °C	Levesek, főzelékek
6			
7			

5. Veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok

Minden lépés minden veszélye külön sorba kerül. Veszélytípus: B biológiai, K kémiai, F fizikai, A allergén. Egy lépés akkor kritikus szabályozási pont (CCP), ha ott elengedhetetlen a szabályozás, és egy későbbi lépés már nem szünteti meg a veszélyt. CCP-nél töltsd ki a határértéket, a felügyeletet, a helyesbítő intézkedést és az igazolást; más lépésnél írd be, melyik előfeltételi program kezeli a veszélyt.

Folyamatlépés	Veszély (B, K, F, A)	Megelőző intézkedés	CCP? (I/N)	Kritikus határérték	Felügyelet (mit, hogyan)	Milyen gyakran	Helyesbítő intézkedés	Igazolás	Nyilvántartás, napló	Felelős
Áruátvétel, hűtött áru	B	Szállítói megállapodás, átvételi mérés	I	≤ 5 °C	1 csomag maghője minden szállításnál	Naponta	Az árut visszaküldöd, értesíted a szállítót	Heti naplóátnézés	Áruátvételi napló	Kovács Anna
Hűtve tárolás	B	Hűtő ≤ 5 °C	I	0–5 °C	A hűtő hőmérőjének leolvasása	Minden műszak	Az ételt működő hűtőbe teszed, hívod a szervizt	Havi hőmérő-ellenőrzés	Hűtő napló	Nagy Péter
Főzés	B	Hőkezelés receptúra szerint	I	maghőmérséklet ≥ 75 °C	Minden adag legvastagabb részének mérése	Minden műszak	Tovább főzöd, amíg eléri a 75 °C-ot	Heti naplóátnézés	Maghő napló	Szabó Eszter
Melegen tartás	B	Pult hőfokszabályzó	I	≥ 63 °C	A pulton lévő ételek mérése 2 óránként	Minden műszak	75 °C-ra melegíted vagy kidobod	Heti naplóátnézés	Melegen tartási napló	Tóth Bence
Újramelegítés	B	Gyors melegítés	I	maghőmérséklet ≥ 75 °C	Minden újramelegített adag mérése	Minden műszak	Tovább melegíted, csak egyszer melegítesz újra	Heti naplóátnézés	Újramelegítési napló	Varga Réka

HACCP terv minta a HACCP kézikönyvhöz

Folyamatlépés	Veszély (B, K, F, A)	Megelőző intézkedés	CCP? (I/N)	Kritikus határérték	Felügyelet (mit, hogyan)	Milyen gyakran	Helyesbítő intézkedés	Igazolás	Nyilvántartás, napló	Felelős

6. Igazolás és felülvizsgálat

Dátum	Mit ellenőriztek vagy vizsgáltak felül (naplók, terv, ellenőrzés, vizsgálat)	Eredmény	A terv módosítása	Név, aláírás
2026.11.02.	Naplók és HACCP terv átnézése	Rendben	Új étel: lasagne a menübe	Kovács Anna

Kovács Anna
Jóváhagyta az élelmiszer-vállalkozó (név, aláírás)

2026.11.02.
Dátum