Élelmiszer-biztonsági önellenőrző lista

Vállalkozás neve: Példa Bisztró **Helyszín:** Konyha

Az ellenőrzés dátuma: 2026.11.27. **Ellenőrizte:** Kovács Anna

Járd végig a helyiségeket ezzel a listával. Minden sornál jelöld: megfelelő, nem megfelelő vagy nem értelmezhető. Minden nem megfelelő pontnál írd be, mit találtál, mi a teendő, ki és meddig végzi el, és mikor lett kész. A saját HACCP-terved határértékeihez mérj.

Ssz.	Ellenőrzött pont	Megfelelő	Nem megfelelő	Nem értelmezhető	Hiányosság	Intézkedés	Ki, határidő	Kész (dátum)
Személyi higiénia és egészség								
1	A dolgozók munkára alkalmasak; a betegséget és a tüneteket jelentik a vezetőnek		✓		Lejár dec. 10-én	Időpontot kérni	KA, 11.30.	
2	Tiszta munkaruha, eltakart haj, nincs ékszer a kézen és a csuklón	✓						
3	Kézmosás a megfelelő időpontokban; nincs evés vagy dohányzás az élelmiszeres területen	✓						
4	A sebek vízálló kötéssel fedve	✓						
5	A higiéniai oktatás nyilvántartása minden dolgozóra naprakész	✓						
Kézmosás								
6	A kézmosók szabadon használhatók, van meleg víz, szappan és papírtörlő	✓						
7	A kézmosót csak kézmosásra használják	✓						
Hőmérsékletek								
8	A hűtők és hűtött pultok a terv szerinti határértéken belül	✓						
9	A fagyasztók a terv szerinti határértéken belül	✓						
10	A melegen tartott étel a terv szerinti hőmérsékleten vagy felette	✓						
11	A főzési és újramelegítési maghőmérsékletet mérik és rögzítik	✓						
12	A főtt ételt gyorsan hűtik; a hűtést rögzítik	✓						
13	A szúrós hőmérő működik, tiszta és ellenőrzött	✓						
Tárolás és az élelmiszer védelme								
14	A nyers áru a fogyasztásra kész étel alatt vagy attól külön	✓						
15	Az élelmiszer lefedve, címkézve, a lejárati időn belül	✓						
16	A felbontott és elkészített étel dátummal jelölve	✓						
17	Az élelmiszer nem a padlón áll; a szárazraktár tiszta és rendes	✓						
18	A felolvasztás hűtőben vagy más biztonságos módon történik	✓						
19	Az áruátvételt ellenőrzik és rögzítik	✓						

Élelmiszer-biztonsági önellenőrző lista

Ssz.	Ellenőrzött pont	Megfelelő	Nem megfelelő	Nem értelmezhető	Hiányosság	Intézkedés	Ki, határidő	Kész (dátum)
Takarítás és fertőtlenítés								
20	Az élelmiszerrel érintkező felületek és eszközök tiszták	✓						
21	A takarítószerek címkézettek, az élelmiszertől külön tárolva	✓						
22	A fertőtlenítőszert a címke szerint keverik és mérik	✓						
23	A mosogatógép eléri a hőmérsékletét; a szer adagolása megfelelő	✓						
24	A takarítási tervet betartják és aláírják	✓						
Kártevők elleni védekezés								
25	Nincs ürülék, rágásnyom, rovar vagy más kártevőre utaló nyom	✓						
26	Ajtók, ablakok, rovarhálók zárva vagy épek	✓						
27	A csalétekállomások és csapdák a helyükön; a látogatásokat rögzítik		✓		Utoljára nov. 18.	Csalétkek ma	KA, 11.27.	11.27.
Allergének								
28	Minden ételhez naprakész az allergéninformáció	✓						
29	A dolgozók tudják, hol találják az allergéninformációt	✓						
30	Az allergénmentes rendelést külön, tiszta eszközzel készítik	✓						
Helyiségek, víz és hulladék								
31	Padló, falak, mennyezet tiszták és jó állapotúak	✓						
32	A világítás és a szellőzés működik; nincs penész vagy pára	✓						
33	Van meleg és hideg ivóvíz	✓						
34	Fedeles hulladéktartók, elég gyakran ürítve	✓						
35	A mosdók és öltözők tiszták, feltöltve	✓						
Nyilvántartások								
36	A hőmérsékletnaplók hiánytalanok és aláírtak	✓						
37	A hibákat és az intézkedéseket rögzítik	✓						
38	A HACCP-terv naprakész; étlap- vagy folyamatváltozás után átnézik	✓						
39	A beszállítók listája és a szállítólevelek megvannak	✓						
40	Az utolsó hatósági ellenőrzés jegyzőkönyve megvan	✓						

Kovács Anna
Ellenőrizte (név, aláírás)

Nagy Péter
Vezető (név, aláírás)

2026.12.27.
Következő ellenőrzés (dátum)