VZOR – HACCP – Vyřazený nebo poškozený výrobek

Instrukce:

Zaměstnanci provozovny budou zaznamenávat název produktu, množství, přijatá opatření, svůj podpis a datum pokaždé když je potravina nebo výrobek poškozen nebo bude zlikvidován.

Správce provozovny ověří, že pracovníci potravinářských služeb řádně vyřadí veškeré poškozené potraviny. Vizuálně sleduje zaměstnance provozovny během směny a kontroluje je, potvrdí a datuje záznamy na denní bázi. Udržuje tento záznam po dobu minimálně 1 roku, v archivu k tomu účelu zřízenému, na místě … … … … … .

Datum	Čas	Pracovník	Název výrobku	Teplota	Opatření	Provedl/Datum	Správce potvrdil/Datum