

Kontrola temperatury w urządzeniach chłodniczych

Instrukcja krok po kroku dla gastronomii | materiał do pobrania i wdrożenia w lokalu

Cel instrukcji

Ta instrukcja pomaga uporządkować codzienną kontrolę temperatury w lodówkach, szafach chłodniczych, ladach chłodniczych, mroźniach i zamrażarkach. Możesz wykorzystać ją jako załącznik do księgi HACCP lub jako materiał szkoleniowy dla pracowników odpowiedzialnych za otwarcie i zamknięcie lokalu.

Ważne: konkretne zakresy temperatur, częstotliwość pomiarów i działania korygujące powinny wynikać z księgi HACCP, instrukcji wewnętrznych lokalu, zaleceń producenta żywności oraz charakteru prowadzonej działalności.

Kiedy wykonywać pomiary temperatury?

| Moment pomiaru | Zalecana praktyka | Co zapisać w karcie? |
|--------------------------|---|--|
| Przed rozpoczęciem pracy | Sprawdź każde urządzenie chłodnicze i mroźnicze, zanim rozpoczniesz produkcję lub sprzedaż. | Datę, godzinę, nazwę urządzenia, wynik i podpis osoby kontrolującej. |
| W trakcie dnia | Wykonaj dodatkowy pomiar, jeśli urządzenie często się otwiera, trwa duży ruch, dostawa lub podejrzewasz wahania temperatury. | Wynik pomiaru oraz ewentualną przyczynę odchylenia. |
| Po przyjęciu dostawy | Sprawdź temperaturę produktów wymagających chłodzenia lub mrożenia, szczególnie mięsa, ryb, nabiału, wyrobów gotowych i mrożonek. | Temperaturę produktu lub opakowania, nazwę dostawcy i decyzję o przyjęciu lub odmowie. |
| Przed zamknięciem lokalu | Sprawdź, czy urządzenia działają prawidłowo i czy produkty pozostają w odpowiednich warunkach na noc. | Wynik, podpis, uwagi i działania korygujące, jeśli były potrzebne. |

Kontrola temperatury krok po kroku

1. Przygotuj kartę kontroli temperatury

Upewnij się, że karta ma miejsce na datę, godzinę, nazwę urządzenia, wynik pomiaru, podpis pracownika i rubrykę na działania korygujące.

2. Sprawdź, które urządzenia podlegają kontroli

Na liście powinny znaleźć się wszystkie urządzenia używane do przechowywania żywności: lodówki, chłodziarki, szafy chłodnicze, lody, witryny, mroźnie i zamrażarki.

3. Odczytaj temperaturę z urządzenia

Odczytaj wskazanie z wyświetlacza lub termometru wewnętrznego. Nie zapisuj wyniku „na oko”. Jeśli urządzenie nie ma czytelnego wskaźnika, użyj sprawnego termometru kontrolnego.

4. W razie potrzeby wykonaj pomiar kontrolny

Jeśli wynik budzi wątpliwości, włóż termometr kontrolny do urządzenia i odczekaj, aż wskazanie się ustabilizuje. Nie przykładaj sondy bezpośrednio do ścianki, parownika ani drzwi.

5. Porównaj wynik z limitem z księgi HACCP

Nie opieraj się wyłącznie na ogólnych zakresach. Sprawdź limit wskazany w dokumentacji lokalu, karcie produktu lub zaleceniami producenta.

6. Zapisz wynik od razu

Wpisz pomiar bezpośrednio po kontroli. Nie uzupełniaj kart zbiorczo pod koniec tygodnia, bo taki zapis traci wartość dowodową.

7. Zareaguj na odchylenie

Jeśli temperatura jest zbyt wysoka lub zbyt niska, opisz działanie: domknięcie drzwi, ograniczenie otwierania, przełożenie produktów do innego urządzenia, wezwanie serwisu lub decyzję o wycofaniu produktu.

8. Potwierdź działanie podpisem

Osoba wykonująca kontrolę podpisuje kartę. Warto wyznaczyć też osobę odpowiedzialną za sprawdzanie kompletności kart, np. managera zmiany.

Jak często kontrolować temperaturę?

Najczęściej w gastronomii stosuje się kontrolę minimum raz dziennie, a w praktyce bezpieczniej sprawdzać urządzenia dwa razy dziennie: przy otwarciu i przy zamknięciu lokalu. Częstotliwość należy zwiększyć, gdy urządzenie jest intensywnie używane, ma historię awarii, przechowuje produkty wysokiego ryzyka albo gdy lokal pracuje wiele godzin bez przerwy.

| Sytuacja | Minimalna dobra praktyka |
|--|---|
| Standardowa lodówka lub szafa chłodnicza | Pomiar na początku dnia; w lokalach o dużym ruchu także drugi pomiar w trakcie dnia lub na zamknięcie. |
| Zamrażarka lub mroźnia | Pomiar przynajmniej raz dziennie oraz po zauważeniu oszronienia, niedomknięcia drzwi lub przerwy w zasilaniu. |
| Lada lub witryna chłodnicza | Pomiar przed wystawieniem produktów i dodatkowo w czasie sprzedaży, zwłaszcza przy częstym otwieraniu. |
| Dostawa produktów chłodzonych lub mrożonych | Kontrola przy każdej dostawie, przed przyjęciem produktu na stan. |
| Awaria, przerwa w prądzie, podejrzenie rozmrożenia | Pomiar natychmiast po zauważeniu problemu oraz po przeniesieniu produktów lub przywróceniu pracy urządzenia. |

Co zrobić, gdy temperatura jest nieprawidłowa?

Nie ignoruj odchylenia

Każde przekroczenie limitu wpisz w karcie. Brak reakcji jest większym problemem niż sam jednorazowy błąd urządzenia.

Zabezpiecz żywność

Przenieś produkty do sprawnego urządzenia, jeśli istnieje ryzyko utraty właściwej temperatury. Nie mieszaj produktów podejrzanych z bezpiecznymi.

Ustal przyczynę

Sprawdź domknięcie drzwi, obciążenie urządzenia, ustawienie termostatu, czystość uszczelek, oszronienie i zasilanie.

Zdecyduj o dalszym losie produktu

Jeżeli nie masz pewności, jak długo produkt przebywał poza właściwym zakresem, skonsultuj decyzję z osobą odpowiedzialną za HACCP. W razie wątpliwości nie wydawaj produktu klientowi.

Checklista dla pracownika

- Sprawdzam właściwe urządzenie i wpisuje jego nazwę lub numer.
- Odczytuję temperaturę z wyświetlacza albo termometru kontrolnego.
- Porównuję wynik z limitem z książki HACCP.
- Wpisuję datę, godzinę, wynik i podpis.
- Przy odchyleniu wpisuję działanie korygujące.
- Informuję managera lub osobę odpowiedzialną za HACCP, jeśli problem się powtarza.



Notatka wdrożeniowa

Wydrukuj tę instrukcję i przechowuj ją razem z kartami kontroli temperatury albo w miejscu dostępnym dla osób otwierających i zamykających lokal. Raz na jakiś czas sprawdzaj, czy pracownicy uzupełniają karty na bieżąco i czy wiedzą, co zrobić przy przekroczeniu limitu.