

Checklista sprzątania restauracji (HACCP)

Reefa

48 punktów kontrolnych · 7 stref · reefa.pl/checklisty

Obiekt: _____ Data: _____ Sprawdził(a): _____

Częstotliwości: **tydzień** — min. raz w tygodniu · **miesiąc** — raz w miesiącu · **kwartał** — raz na 3 miesiące

01 Kuchnia — powierzchnie robocze i sprzęt

- | | |
|---|---------------------------------------|
| ☐ Blaty robocze i deski umyte i zdezynfekowane — osobno po pracy z surowym mięsem i jajami
<small>Rozp. (WE) 852/2004 zał. II — powierzchnie kontaktu z żywnością</small> | po cyklu pracy |
| ☐ Noże i drobny sprzęt (łopatki, szczypce, pojemniki GN) umyte, wypłukane i zdezynfekowane | po użyciu |
| ☐ Krajalnica, szatkownica i mikser rozłożone i wyczyszczone (ostrza, osłony, uchwyty) | codziennie |
| ☐ Zlewy i stanowiska mycia żywności umyte — oddzielone od umywalek do rąk
<small>852/2004 zał. II rozdz. I — oddzielne umywalki do mycia rąk</small> | codziennie |
| ☐ Kuchenki, płyty grillowe i frytkownice wyczyszczone; frytkownica gruntownie przy wymianie oleju | codziennie |
| ☐ Komora pieca konwekcyjno-parowego umyta (program myjący + uszczelki i prowadnice) | codziennie |
| ☐ Obudowa okapu przetarta z filmu tłuszczowego; filtry przeciw tłuszczowe odtłuszczone | obudowa: codziennie · filtry: tydzień |
| ☐ Ściany i fartuchy przy stanowiskach umyte metodą pianową | tydzień |
| ☐ Wpusty podłogowe i kratki ściekowe wyczyszczone i zdezynfekowane | co 7–10 dni |

02 Magazyny i urządzenia chłodnicze

- | | |
|---|------------|
| ☐ Temperatury chłodni (+2...+4°C) i mroźni ($\leq -18^{\circ}\text{C}$) odczytane i wpisane do rejestru
<small>Monitoring HACCP — rejestr temperatur do wglądu Sanepidu</small> | codziennie |
| ☐ Wnętrza lodówek umyte i zdezynfekowane: półki, prowadnice, uszczelki drzwi | tydzień |
| ☐ Zamrażarki rozmrożone, umyte i zdezynfekowane | miesiąc |
| ☐ Daty ważności i rotacja FIFO/FEFO skontrolowane, produkty przeterminowane usunięte | codziennie |
| ☐ Regały i podesty umyte; produkty min. 10–15 cm nad podłogą | tydzień |
| ☐ Ślady szkodników skontrolowane wizualnie; stacje monitoringu DDD sprawdzone wg umowy
<small>Umowa i protokoły DDD — obowiązkowo okazywane przy kontroli</small> | codziennie |

03 Zmywalnia, sprzęt sprzątający i odpady

- | | |
|---|--|
| ☐ Kosze (zamykane) opróżnione; odpady pokonsumpcyjne wyniesione poza strefę produkcji | codziennie / przed zapełnieniem |
| ☐ Pojemniki na odpady i miejsce składowania umyte i zdezynfekowane | tydzień (bio: codziennie) |
| ☐ Zmywarka wyczyszczona: filtry, ramiona natryskowe, komora; temperatura wyparzania sprawdzona | codziennie |
| ☐ Podłoga i ściany zmywalni umyte, zlew porządkowy zdezynfekowany | codziennie |
| ☐ Ściereczki i mopy wyprane w min. 60°C, sprzęt wysuszony (mop nie stoi w brudnej wodzie) | codziennie |
| ☐ Kodowanie kolorami przestrzegane: czerwony — toalety, żółty — umywalki, zielony — strefa żywności
<small>Standard branżowy (nie wymóg ustawowy) rekomendowany audytorom HACCP</small> | na bieżąco |
| ☐ Separator tłuszczu wyczyszczony przez firmę serwisową, protokół zachowany | wg umowy (1–3 mies.) |

04 Sala restauracyjna i bar

- | | |
|---|-------------------------------------|
| ☐ Stoły umyte i zdezynfekowane (blat po każdym gościu; krawędzie, nogi i stelaże codziennie) | po gościu / codziennie |
| ☐ Punkty dotykowe przetarte środkiem dezynfekującym: klamki, poręcze, terminale, karty menu | codziennie (2–3x w szczycie) |
| ☐ Podłoga sali zamieciona i umyta na mokro | codziennie |
| ☐ Bar wyczyszczony: blat, nalewaki, ociekacze, lodówki barowe, ekspres (dysza pary po każdym spienieniu) | codziennie |
| ☐ Przeszklenia wejścia i drzwi bez odcisków dłoni | 2–3x/tydz. |
| ☐ Obrusy i serwety oddane do prania; krzeselka dziecięce umyte i zdezynfekowane | po użyciu |
| ☐ Parapety, listwy, lampy i ramy obrazów przetarte z kurzu | tydzień |

05 Toalety dla gości i personelu

- | | |
|---|----------------------------|
| ☐ Muszle, deski, pisuary, umywalki i baterie umyte i zdezynfekowane (sprzęt czerwony/żółty) | min. 2x dziennie |
| ☐ Mydło, ręczniki i papier uzupełnione; karta kontroli toalet podpisana z godziną
<small>Karta kontroli toalet = zapis okazywany przy kontroli Sanepidu</small> | co 1–2 h w szczycie |
| ☐ Lustra, dozowniki i suszarki umyte | codziennie |
| ☐ Podłoga toalet umyta i zdezynfekowana | codziennie |
| ☐ Glazura w strefie pisuarów i umywalek umyta | tydzień |
| ☐ Kosze higieniczne opróżnione i zdezynfekowane | codziennie |

06 Zaplecze socjalne i higiena personelu

- | | |
|---|-------------------------------------|
| ☐ Umywalki do rąk sprawne: ciepła i zimna woda, mydło, ręczniki jednorazowe, instrukcja mycia rąk
<small>Rozp. (WE) 852/2004 zał. II rozdz. I pkt 4</small> | kontrola codzienna |
| ☐ Pomieszczenie socjalne umyte: stół, blaty, zlew; lodówka pracownicza w środku co tydzień | codziennie |
| ☐ Szatnia: podłoga umyta, szafki z separacją odzieży własnej i roboczej | codziennie / szafki: tydzień |
| ☐ Zapas środków dezynfekcyjnych przy stanowiskach i kompletność apteczki skontrolowane | codziennie |
| ☐ Odzież robocza wymieniona / oddana do prania | codziennie |

07 Prace okresowe i deep cleaning

☐	Ściany i sufity kuchni umyte metodą pianową/żelową	miesiąc
☐	Przestrzenie za i pod urządzeniami doczyszczone (piece, lodówki, regały, cokoły) Punkt-pułapka nr 1 przy kontroli — tam odkłada się tłuszcz i gnieźdzą szkodniki	miesiąc
☐	Podłogi kuchni wyszorowane maszynowo (fugi, powłoka antypoślizgowa)	miesiąc
☐	Oprawy oświetleniowe i lampy owadobójcze umyte, wkłady lepowe wymienione	miesiąc
☐	Okap z kanałami wentylacji wyciągowej wyczyszczony przez firmę specjalistyczną (protokół) Zalecenie branżowe i wymóg ubezpieczycieli — brak jednej ustawowej częstotliwości	2×/rok
☐	Wizyta DDD przyjęta, plan stacji i protokoły zaktualizowane	wg umowy
☐	Okna, witryny i szyldy zewnętrzne umyte	kwartał
☐	Zmywarka i ekspres odkamienione / zmiękcacz wody serwisowany	miesiąc-kwartał

Audyt czystości w gastronomii — 8 kroków przed kontrolą Sanepidu

- Przejdź trasę od czystego do brudnego z checklistą w ręku, oceniając każdą strefę TAK/NIE — nigdy odwrotnie (przenosisz zabrudzenia na czyste strefy).
- Test białej ściereczki na powierzchniach krytycznych: blat roboczy, uszczelka lodówki, filtr okapu, noga stołu w sali — tłusty lub szary ślad = niezaliczone.
- Skonfrontuj rejestry ze stanem faktycznym: rejestr mycia i dezynfekcji, rejestr temperatur, karta toalet — wpisy z godziną i podpisem, bez „uzupełniania” wstecz.
- Zweryfikuj chemię: karty charakterystyki dostępne, środki dopuszczone do kontaktu z żywnością, stężenia i czasy kontaktu zgodne z planem higieny.
- Sprawdź kodowanie kolorami: czerwony sprzęt tylko w toaletach, zielony tylko w strefie żywności; mopy czyste, wysuszone, bez zapachu.
- Skontroluj punkty-pułapki: przestrzeń za i pod urządzeniami, kratki ściekowe, uszczelki lodówek, dolne półki regałów — to one zdradzają realną jakość serwisu.
- Raz na miesiąc wykonaj pomiar obiektywny: test ATP luminometrem lub płytki kontaktowe z blatów i desek; wynik ponad limit = ponowne mycie i dezynfekcja.
- Zamknij pętlę jakości: odchylenia wpisz do protokołu z osobą odpowiedzialną i terminem (24–48 h), wykonaj re-inspekcję i zachowaj dokumentację dla Sanepidu.

Uwagi: _____

Podpis: _____