



## 50 punktów do sprawdzenia przed kontrolą Sanepidu (Edycja 2026)

### I. DOKUMENTACJA (W segregatorze „Sanepid”)

- Czy w lokalu znajduje się zatwierdzony Projekt Technologiczny?
- Czy posiadasz aktualne wyniki badania wody (z ostatnich 12 miesięcy)?
- Czy orzeczenia lekarskie (sanepidowskie) wszystkich pracowników są aktualne?
- Czy posiadasz zaświadczenia o szkoleniu BHP dla całego zespołu?
- Czy jest podpisana umowa na wywóz odpadów komunalnych?
- Czy jest podpisana umowa na odbiór odpadów kat. 3 (gastronomiczne)?
- Czy posiadasz umowę i rejestr odbioru zużytego oleju smażalniczego?
- Czy dokumentacja DDD (deratyzacja, dezynsekcja, dezynfekcja) jest kompletna?
- Czy system HACCP jest wdrożony i podpisany przez właściciela?
- Czy posiadasz atesty/deklaracje zgodności dla wszystkich urządzeń mających kontakt z żywnością?

### II. MONITORING HACCP (Zapisy bieżące)

- Czy rejestr temperatur w lodówkach jest uzupełniony do dnia dzisiejszego?
- Czy temperatury są wpisywane minimum 2 razy na dobę?
- Czy zeszyt dostaw zawiera numery faktur i temperatury produktów przy dostawie?
- Czy arkusz mycia i dezynfekcji jest podpisany przez osoby odpowiedzialne?
- Czy prowadzony jest rejestr mycia jaj (jeśli dotyczy)?
- Czy zapisy są autentyczne (brak wpisów „z góry” na tydzień w przód)?
- Czy w lodówkach znajdują się wzorcowane termometry kontrolne?

### III. PERSONEL I HIGIENA OSOBISTA

- Czy pracownicy noszą czystą odzież ochronną?
- Czy nakrycia głowy całkowicie zakrywają włosy?
- Czy pracownicy mają czyste, krótkie paznokcie (bez lakieru i tipsów)?
- Czy personel nie nosi biżuterii na dłoniach podczas pracy?
- Czy szafki w szatni są podzielone na odzież prywatną i roboczą?
- Czy w toalecie dla personelu znajduje się instrukcja mycia rąk?
- Czy pracownicy znają wykaz alergenów w serwowanych daniach?

#### IV. ZAPLECZE KUCHENNE I MAGAZYNY

- Czy wszystkie produkty spożywcze mają aktualną datę ważności?
- Czy produkty po otwarciu mają etykietę z nową datą przydatności?
- Czy żywność jest przechowywana minimum 15 cm nad podłogą?
- Czy zachowana jest segregacja (osobno mięso surowe, nabiał, warzywa)?
- Czy jaja są przechowywane w osobnej chłodziarce lub wydzielonej strefie?
- Czy w oknach na zapleczu zamontowane są siatki przeciw owadom?
- Czy blaty robocze są gładkie, nieuszkodzone i łatwo zmywalne?
- Czy noże i drobny sprzęt są czyste i odkażone?
- Czy w kuchni nie ma żadnych przedmiotów prywatnych (telefonów, kubków)?
- Czy kosze na śmieci są otwierane pedałem (bezdotykowo)?

#### V. ZMYWALNIA I UTRZYMANIE CZYSTOŚCI

- Czy zmywarka posiada funkcję wyparzania (i czy jest ona sprawna)?
- Czy naczynia czyste i brudne mają oddzielne drogi komunikacyjne?
- Czy środki chemiczne są przechowywane w oryginalnych opakowaniach?
- Czy chemia jest odizolowana od produktów spożywczych?
- Czy w umywalkach do rąk jest zawsze mydło i ręczniki papierowe?
- Czy podłogi i kratki ściekowe są wolne od osadów i resztek jedzenia?

#### VI. SALA I GOŚCIE

- Czy wykaz alergenów jest dostępny dla gości w menu lub przy barze?
- Czy lód do napojów jest nakładany specjalną łopatką (nie ręką)?
- Czy witryny ekspozycyjne trzymają zadaną temperaturę?
- Czy toalety dla gości są sprzątane zgodnie z harmonogramem?
- Czy w lokalu obowiązuje całkowity zakaz palenia (wyraźnie oznaczony)?

#### VII. INFRASTRUKTURA I STAN TECHNICZNY

- Czy uszczelki w lodówkach są całe i czyste (bez pleśni)?
- Czy ściany i sufity są gładkie, bez tuszczącej się farby?
- Czy oświetlenie w punktach przygotowywania żywności jest sprawne?
- Czy wentylacja (okap) jest wolna od nagromadzonego tłuszczu?
- Czy szafki i regały są odstawione od ścian, by umożliwić sprzątanie?

***Pamiętaj:** Jeśli Twój wynik to 50/50 – gratulacje! Twój lokal jest wzorem bezpieczeństwa. Jeśli masz mniej – **Gastroprofit pomoże** Ci dobrać urządzenia i akcesoria, które ułatwią utrzymanie tych standardów na co dzień.*

# WSPARCIE DLA TWOJEGO BIZNESU

Fundamentem bezstresowej kontroli jest poprawnie zaprojektowana kuchnia. **Nasz zespół przygotowuje profesjonalne projekty technologiczne z gwarancją akceptacji przez Sanepid.** Powierz to zadanie ekspertom i miej pewność, że Twój lokal spełnia wszystkie normy już na etapie planowania.

## KONTAKT

- [projekty@gastroprofit.pl](mailto:projekty@gastroprofit.pl)
- [794 324 328](tel:794324328)

© 2026 GASTROPROFIT. Wszystkie prawa zastrzeżone.

*Kopiowanie, powielanie oraz rozpowszechnianie niniejszego dokumentu w całości lub w części bez uprzedniej zgody właściciela jest zabronione i stanowi naruszenie praw autorskich. Lista stanowi wyłącznie wskazówkę pomocniczą przy przygotowaniu lokalu do inspekcji i nie może być podstawą do jakichkolwiek roszczeń względem firmy GASTROPROFIT. Ostateczne wymogi, interpretacje przepisów oraz decyzje o wyniku kontroli podaje właściwa terenowo stacja Sanepidu. Każdy lokal gastronomiczny posiada własną specyfikę, która może wymagać dodatkowych działań nieujętych w powyższym zestawieniu.*