Plan HACCP dla kawiarni

Procedury oparte na zasadach HACCP dla przygotowania i sprzedaży napojów oraz sprzedaży deserów od dostawców

Zanim zaczniesz

Ten dokument jest wzorem dla lokali w Polsce, a nie poradą prawną ani zatwierdzeniem przez organ. Opiera się na przepisach według stanu na 24 października 2026 r. (rozporządzenie (WE) nr 852/2004, rozporządzenie (WE) nr 178/2002, rozporządzenie (UE) nr 1169/2011, ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia). Każdy lokal jest inny: prowadzący dostosowuje wzór do rzeczywistego asortymentu, wyposażenia i układu pomieszczeń, uzupełnia swoje dane i odpowiada za jego przestrzeganie. W razie wątpliwości skonsultuj się z państwowym powiatowym inspektorem sanitarnym. Wzór nie nadaje się do stosowania w innym państwie.

Wzór dla lokali w Polsce, nie porada prawna. Stan prawny na 24 października 2026 r. Polskie przepisy uwzględniono tylko tam, gdzie zostały zweryfikowane. **Temperatur przechowywania i wydawania, okresu przechowywania zapisów ani formy informacji o alergenach polskie przepisy nie określają lub nie zostały zweryfikowane** – w tym zakresie wzór opiera się wyłącznie na prawie UE. Krajowe wymagania sprawdź u właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

1. Dane zakładu

Prowadzący (imię i nazwisko / firma, NIP) _____

Adres zakładu _____

Osoba odpowiedzialna za HACCP _____

Telefon i e-mail _____

Godziny otwarcia _____

Numer w rejestrze zakładów i data zatwierdzenia przez PPIS _____

Data wdrożenia planu _____

Asortyment objęty planem

Grupa	Przykłady	Oferujemy
Gorące napoje kawowe	espresso, cappuccino, latte, kawa przelewowa	☐
Inne gorące napoje	herbata, gorąca czekolada, chai, matcha	☐
Napoje zimne	kawa mrożona, lemoniady, napoje butelkowane	☐
Napoje alkoholowe	wino, piwo butelkowe, napoje spirytusowe	☐
Wyroby cukiernicze od dostawcy	torty, ciasta, sernik	☐
Pieczywo i drobne dania	croissanty, tosty, kanapki	☐
Żywność opakowana	ciastka, czekolady, kawa do domu	☐

Plan zakłada lokal, który sam nie gotuje potraw. Jeśli przygotowujesz dania na ciepło (tosty, zupy, zapiekanki), uzupełnij krytyczny punkt kontroli dla obróbki cieplnej i wydawania dań na ciepło – zob. CCP 3 w rozdziale 5. Sprawdź też, czy zakres działalności odpowiada zakresowi zatwierdzenia zakładu.

2. Zespół HACCP i odpowiedzialność

Funkcja	Imię i nazwisko	Za co odpowiada	Podpis
Kierownik zespołu HACCP		wdrożenie i weryfikacja planu, szkolenia, kontrola zapisów	
Kierownik zmiany		codzienne pomiary temperatur, kontrola przyjęcia towaru, działania korygujące	
Barista / obsługa		przestrzeganie procedur, higiena osobista, zapisy	

3. Zasady, na których opiera się plan

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 zobowiązuje każde przedsiębiorstwo spożywcze do wdrożenia i stosowania procedur opartych na siedmiu zasadach HACCP (art. 5). W małych zakładach dopuszcza ono proporcjonalnie uproszczone podejście, oparte przede wszystkim na dobrej praktyce higienicznej. Wymagania higieniczne rozporządzenia nr 852/2004 stosuje się w zakładach bezpośrednio (art. 59 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia).

1. Analiza zagrożeń – co może zagrozić zdrowiu gościa (zagrożenia biologiczne, chemiczne, fizyczne i alergeny).
2. Wyznaczenie krytycznych punktów kontroli (CCP) – etapy, na których zagrożenie trzeba opanować.
3. Limity krytyczne – mierzalne granice (temperatura, czas).
4. Monitorowanie – kto, jak i jak często mierzy.
5. Działania korygujące – co zrobić, gdy limit zostanie przekroczony.
6. Weryfikacja – regularne sprawdzanie, czy system działa.
7. Dokumentacja i zapisy – plan, arkusze zapisów, dokumentacja szkoleń.

Najważniejsze przepisy

- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, zwłaszcza art. 5 (HACCP), art. 6 (rejestracja i zatwierdzanie zakładów) i załącznik II.
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 – ogólne zasady prawa żywnościowego, identyfikowalność (art. 18), wycofanie niebezpiecznej żywności (art. 19).
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania informacji o żywności, art. 9 ust. 1 lit. c, art. 44 i załącznik II (alergeny).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2023 poz. 1448) – art. 48 ust. 2 (język polski), art. 59 (higiena, orzeczenia lekarskie, dokumentacja szkoleń), art. 59a (osoby z psem asystującym), art. 61–64 (zatwierdzenie i rejestr zakładów).
- Ustawa o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi – art. 6 (badania do celów sanitarno-epidemiologicznych).

4. Przebieg czynności (schemat procesu)

Etap	Czynność	Uwagi
1	Przyjęcie towaru	kawa, mleko i napoje roślinne, desery, pieczywo, napoje, opakowania, środki czystości
2a	Magazynowanie suche	kawa, herbata, cukier, syropy, kubki – sucho, z dala od słońca, nie na podłodze
2b	Magazynowanie chłodnicze	mleko po otwarciu, śmietanka, desery, kanapki
2c	Magazynowanie mrożone	lód, mrożone pieczywo do odpiekania
3	Przygotowanie napojów	mielenie, ekstrakcja, spienianie mleka, kawa przelewowa, herbata
4	Przygotowanie i wydawanie deserów i pieczywa	porcjowanie, odpiekanie, wydawanie z witryny chłodniczej
5	Wydanie gościowi	na miejscu lub na wynos
6	Mycie naczyń i sanitacja	zmywarka lub mycie ręczne, czyszczenie ekspresu i młynka
7	Odpady	fusy kawowe, opakowania, resztki żywności, oleje

5. Analiza zagrożeń i punkty krytyczne

Rodzaje zagrożeń: **B** biologiczne (drobnoustroje), **CH** chemiczne (środki czystości, alergeny, zanieczyszczenia), **F** fizyczne (odłamki szkła, ciała obce).

Etap	Zagrożenie	Środki kontroli	Punkt
Przyjęcie	B: namnażanie drobnoustrojów w towarze chłodzonym; CH, F: uszkodzone opakowanie	sprawdzony dostawca z dokumentem dostawy, kontrola temperatury, daty i opakowania, odmowa przyjęcia wadliwej dostawy	CCP 1
Magazynowanie suche	B: pleśnie, szkodniki; F: zanieczyszczenia	zamknięte opakowania, rotacja FIFO, kontrola dat, ochrona przed szkodnikami	PK
Magazynowanie chłodnicze	B: namnażanie drobnoustrojów w zbyt wysokiej temperaturze	temperatura chłodzenia według planu, pomiar 2 razy dziennie, oznaczanie otwartych opakowań datą	CCP 2
Przygotowanie napojów	B: zanieczyszczenie z dyszy spieniającej i dzbanka; CH: pozostałości środków czystości	przetarcie i przedmuchanie dyszy po każdym spienianiu, czysty dzbanek, płukanie po sanitacji	PK
Przygotowanie napojów	CH: alergeny (mleko, napoje roślinne, syropy orzechowe)	osobne dzbanki do napojów roślinnych, informacja o alergenach w karcie	PK
Desery i pieczywo	B: zanieczyszczenie przy porcjowaniu; CH: alergeny	czyste narzędzia, szczypce, porcjowanie na czystej powierzchni, karta alergenów od dostawcy	PK
Wydawanie dań na ciepło (tylko jeśli je podajesz)	B: przeżycie i namnażanie drobnoustrojów	dokładne podgrzanie, wydawanie w temperaturze ustalonej w planie, nieprzechowywanie po czasie wydawania	CCP 3
Wydawanie	F: odłamki uszkodzonego szkła	wycofanie uszkodzonych naczyń, kontrola przed wydaniem	PK
Mycie naczyń	B: niedokładne umycie; CH: pozostałości środków	program zmywarki według producenta, dozowanie środków, kontrola wyniku	PK
Lód	B: zanieczyszczenie kostkarki lub szufelki	lód tylko z wody pitnej, szufelka poza lodem, sanitacja kostkarki według planu sanitacji	PK

CCP = krytyczny punkt kontroli, monitorowany i zapisywany. PK = punkt kontrolny opanowany dobrą praktyką higieniczną, sprawdzany w ramach codziennych checklist.

Krytyczne punkty kontroli – limity, monitorowanie i działania korygujące

CCP	Limit krytyczny	Monitorowanie	Działanie korygujące	Zapis
CCP 1 Przyjęcie towaru chłodzonego	temperatura według producenta na opakowaniu; nienaruszone opakowanie; ważna data; limit własny: ..... °C	przy każdej dostawie, termometr szpilkowy lub bezdotykowy	nie przyjąć dostawy lub ją zareklamować, zapisać przyczynę	Arkusz B – przyjęcie towaru
CCP 2 Przechowywanie chłodnicze	chłodziarka: ..... °C; witryna z deserami: ..... °C; zamrażarka: ..... °C (limity ustala prowadzący w planie na podstawie danych producentów)	2 razy dziennie (otwarcie, połowa zmiany), termometr w urządzeniu	ustalić przyczynę, przenieść towar do innego urządzenia, ocenić bezpieczeństwo towaru, w razie wątpliwości go wycofać; serwis	Arkusz A – temperatury
CCP 3 Wydawanie dań na ciepło (opcjonalnie)	temperatura dania przy wydaniu: co najmniej ..... °C; czas wydawania: .....; po upływie czasu danie nie jest przechowywane ani ponownie podgrzewane	wyrywkowo termometrem szpilkowym, codziennie	dogrzać lub wycofać, skorygować procedurę	Arkusz A – uwagi

Polskie przepisy nie ustalają własnych temperatur przechowywania i wydawania żywności w gastronomii. Limity krytyczne ustala prowadzący w planie HACCP na podstawie danych producenta i oceny ryzyka; łańcuch chłodniczy nie może być przerwany (rozporządzenie (WE) nr 852/2004, załącznik II, rozdział IX). Mleko i napoje roślinne przechowuj w warunkach podanych przez producenta; otwarte opakowanie zużyj w terminie z etykiety i oznacz datą otwarcia.

6. Dobra praktyka higieniczna (warunki wstępne)

Higiena osobista

- Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna mieć orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych (art. 59 ust. 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia). Na badanie kieruje pracodawca albo zlecający wykonanie prac (art. 6 ust. 2 pkt 3 ustawy o zakażeniach).
- Orzeczenia i dokumentację szkoleń przechowuje się w aktach osobowych, a ich kopie w miejscu pracy (art. 59 ust. 4 i 5).
- Czysta odzież robocza, związane włosy, bez pierścionków i zegarka podczas pracy z żywnością.
- Mycie rąk ciepłą wodą z mydłem przed pracą, po skorzystaniu z toalety, po kontakcie z odpadami, pieniędzmi i surowym towarem.
- Przy biegunce, gorączce, ropiejących ranach lub chorobie zakaźnej pracownik nie pracuje i zgłasza to kierownikowi.
- W strefie produkcji nie je się, nie pali i nie zostawia rzeczy osobistych poza wyznaczonym miejscem.

Dostawcy i identyfikowalność

- Kupujemy tylko od dostawców, którzy wystawiają dokument (dowód dostawy, faktura) i są zarejestrowani u organu urzędowej kontroli żywności.
- Dokumenty przechowujemy tak, aby można było ustalić, skąd pochodzi towar (art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002).
- Przy deserach i pieczywie od dostawcy żądamy składu i wykazu alergenów.

Woda, lód i urządzenia

- Do przygotowania napojów i lodu używa się wyłącznie wody pitnej (rozporządzenie (WE) nr 852/2004, załącznik II, rozdział VII).
- Filtr wody ekspresu wymienia się według producenta i twardości wody, wymianę zapisujemy.
- Urządzenia i narzędzia są z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uszkodzone się wycofuje.

Szkodniki i odpady

- Prowadzimy kontrolę zapobiegawczą obecności szkodników, przy ich wykryciu wzywamy firmę DDD i zapisujemy interwencję.
- Odpady trafiają do zamykanych pojemników, są wynoszone co najmniej raz dziennie, pojemniki się myje.
- Fusy kawowe nie mogą gromadzić się w strefie produkcji, wynosi się je razem z bioodpadami.

Osoby z psem asystującym

Zakłady gastronomii uwzględniają w procedurach dobrej praktyki higienicznej i HACCP prawo wstępu i korzystania z lokalu przez osoby niepełnosprawne z psem asystującym (art. 59a ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia).

Alergeny

Informacja o alergenach w żywności nieopakowanej jest obowiązkowa (art. 44 ust. 1 lit. a rozporządzenia (UE) nr 1169/2011) i musi być w języku polskim (art. 48 ust. 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia). Procedura i szablon znajdują się we wzorze **Alergeny w kawiarni**.

7. Weryfikacja i przegląd

- Kierownik zespołu raz w tygodniu sprawdza arkusze zapisów i je podpisuje.
- Raz w miesiącu sprawdza termometry (kąpiel lodowa 0 °C, odchylenie najwyżej ±1 °C).
- Plan przegląda się co najmniej raz w roku i zawsze przy zmianie asortymentu, wyposażenia lub układu pomieszczeń.
- Okres przechowywania zapisów HACCP ustala prowadzący w swoim systemie (przepisy go nie określają lub nie zostały zweryfikowane); zalecamy co najmniej 1 rok.

Data przeglądu	Co się zmieniło	Kto	Podpis

8. Szkolenie pracowników

Każdy nowy pracownik przed rozpoczęciem pracy przechodzi szkolenie z higieny, tego planu, planu sanitacji i postępowania z alergenami. Szkolenia z higieny i HACCP potwierdza się dokumentacją (art. 59 ust. 3 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia). Szkolenie powtarzamy co najmniej raz w roku. Zapis w arkuszu E we wzorze **Arkusze zapisów HACCP**.

9. Załączniki

- Arkusze zapisów HACCP: A temperatury, B przyjęcie towaru, C sanitacja, D działania korygujące, E szkolenia, F szkodniki.
- Plan sanitacji kawiarni.
- Wewnętrzne zasady funkcjonowania kawiarni.
- Alergeny w kawiarni – przegląd i szablon oznaczenia.

Plan zatwierdził (imię i nazwisko, funkcja)	Data	Podpis

Źródła: 852/2004 · 178/2002 · 1169/2011 · ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, art. 48, art. 59 i 59a, art. 61–64 · ustawa o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń, art. 6. Stan prawny na 24.10.2026.

Źródła – pełny tekst przepisów na Europaius

- 852/2004
- 1169/2011
- 178/2002