Protokoll zur Zeitkontrolle ausgestellter Speisen

Betrieb: Beispiel-Bistro **Standort (Betriebsstätte, Fahrzeug):** Theke **Datum:**

Zeitgrenze (HACCP-Konzept): 4 Stunden **Erlaubte Speisen (HACCP-Konzept):** Brötchen, Salate, Kuchen

Zeitkontrolle nur für Speisen verwenden, die dein HACCP-Konzept dafür nennt (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel IX, Nummer 5). Wenn eine Speise die Kühlung oder Warmhaltung verlässt, Uhrzeit und Temperatur eintragen und die Ablaufzeit an der Speise vermerken. Nach Ablauf entsorgen, ebenso Speisen ohne vermerkte Zeit.

Datum	Speise, Blech oder Charge	Entnahme Uhrzeit	Temperatur bei Entnahme °C	Ablauf Uhrzeit	Zeit vermerkt (J/N)	Beendet Uhrzeit	Ergebnis (ausgegeben, verwendet, entsorgt)	Korrekturmaßnahme	Geprüft von (Name, Unterschrift)
23.11.	Schinkenbrötchen	10:30	4	14:30	Ja	13:20	Alles verkauft		Lena Schmidt
24.11.	Eiersalat	11:00	5	15:00	Ja	15:00	6 Portionen entsorgt		Jonas Weber
25.11.	Sahnetörtchen	10:00	4	14:00	Ja	14:40	Zu spät, entsorgt	Timer an die Theke	Mia Fischer
26.11.	Hähnchen-Wraps	11:30	4	15:30	Ja	14:05	Alles verkauft		Lukas Wagner
27.11.	Obstbecher	09:45	3	13:45	Ja	13:45	4 Portionen entsorgt		Hannah Becker