Időalapú ellenőrzés naplója kitett ételekhez

Vállalkozás neve: Példa Bisztró **Helyszín (telephely, jármű):** Pult **Dátum:**

Időkorlát (HACCP-terv szerint): 4 óra **Érintett ételek (HACCP-terv szerint):** Szendvicsek, saláták, sütemények

Csak olyan ételnél alkalmazd, amelyre a HACCP-terved hőmérséklet-szabályozás nélküli időtartamot ad meg (852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet 5. pont). Amikor az étel kikerül a hűtésből vagy a melegen tartásból, írd be az időt és a hőmérsékletet, és jelöld az ételen a lejárati időt. Lejáratkor az ételt selejtezd, és azt is, amelyen nincs időpont.

Dátum	Étel, tálca vagy tétel	Kikerült (idő)	Hőmérséklet kikerüléskor °C	Lejárat (idő)	Időpont jelölve (I/N)	Befejezve (idő)	Eredmény (kiadva, felhasználva, selejtezve)	Intézkedés	Ellenőrizte (név, aláírás)
11.23.	Sonkás szendvics	10:30	4	14:30	Igen	13:20	Mind elfogyott		Kovács Anna
11.24.	Tojássaláta	11:00	5	15:00	Igen	15:00	6 adag kidobva		Nagy Péter
11.25.	Krémes sütemény	10:00	4	14:00	Igen	14:40	Későn észrevéve, kidobva	Időzítő a pultra	Szabó Eszter
11.26.	Csirkés tortilla	11:30	4	15:30	Igen	14:05	Mind elfogyott		Tóth Bence
11.27.	Gyümölcskehely	09:45	3	13:45	Igen	13:45	4 adag kidobva		Varga Réka