Protokoll zur Zeitkontrolle ausgestellter Speisen

Betrieb: _____ **Standort (Betriebsstätte, Fahrzeug):** _____ **Datum:** _____

Zeitgrenze (HACCP-Konzept): _____ **Erlaubte Speisen (HACCP-Konzept):** _____

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)