



Produktionsprotokoll

Produzent (Name, Vorname, Adresse):

Produktion von: _____

Am _____ habe ich in der Zeit von _____ Uhr bis _____ Uhr
für den _____ (z.B.Vereinsname)
anlässlich des _____ (Fest benennen) das o. g.
Produkt zubereitet. Das Rezept liegt dem Verein vor.

Für die Herstellung/Zubereitung wurden von mir frische Zutaten verwendet. Die zu kühlenden Lebensmittel hatte ich vorher bei nicht über 7°C im Kühlschrank aufbewahrt. Das Mindesthaltbarkeitsdatum der Zutaten wurde von mir beachtet, die Zutaten waren nicht abgelaufen.

Die Produktion erfolgte in meiner eigenen Küche unter Berücksichtigung der in der Checkliste genannten Hygieneschwerpunkte. Die Küche wurde vorher bedarfsgerecht gereinigt (siehe Anlage 3).

Nach der Fertigstellung wurde das zubereitete Produkt im Kühlschrank/ im Keller/ im Vorratsraum (Unzutreffendes streichen) bei _____ °C von _____ Uhr bis _____ Uhr aufbewahrt.

Am _____ wurde das fertige Produkt mit meinem PKW / dem PKW von _____ zu der o. g. Veranstaltung gebracht.
Die Fahrzeit betrug rund _____ Minuten. Das Produkt wurde in einer geschlossenen Verpackung verpackt und kühl gehalten.

Ort/Datum

Unterschrift

Zusammengestellt von der



Geschäftsbereich Landwirtschaft, FB 3.2
Sabine Hoppe / Gudrun Göppert
Tel: 0441 801-379 oder -378
(Stand: 04/2023)