## Kontrollliste Transporte/Anlieferung

Kontrollhäufigkeit: jede Lieferung Woche vom: .................... bis: .................................... 20..........

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kalte Speisen:** | | | | | **Heisse Speisen:** | | | |
| Tag: | Zeit: | Produkt: (Stichprobe) | Kern-Temp.: | Visum: | Zeit: | Produkt: (Stichprobe) | Kern-Temp.: | Visum: |
| **MO** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **DI** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **MI** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **DO** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FR** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SA** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SO** |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Bitte bei jeder Temperaturkontrolle gleichzeitig Qualität/Datierung, Verpackung und korrekte Beschriftung kontrollieren.**

Bei Abweichungen festgestellte Mängel und getroffene Massnahme in der unteren Tabelle mit Datum und Visum vermerken!

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Datum: | festgestellte Mängel: | getroffene Massnahme: | Visum: |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |