

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: