## Kontroll-Liste Wareneingang

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | **Verantwortliche Person:** | | .................................................. | | | **Kontrollintervall:** | laufend, jeder Lieferant | |
| **Soll-Vorgaben:** | | | **Temperaturen**  gem. Vorschrift/Produzentenangabe: (TK-Produkte -15 °C, Hackfleisch/Fisch max. 2 °C, Fleisch- und Eiprodukte max. 4 °C, Kühlprodukte gem. Aufdruck); Kühlkette einhalten! Kühlprodukte sofort in den Kühler verräumen | | **Verpackungen**  saubere, intakte, lebensmittelechte Verpackungen, geschützte LM | | | **Qualität/Datierung**  einwandfreie Qualität der LM (Aussehen, Geruch, Geschmack) / Daten möglichst weit von den Ablaufdaten | **Deklaration**  Sachbezeichnung, Zutaten, Allergene, Herkunft/Produktionsland/Lot-Nr.) komplett | |
| **Datum** | | **Lieferant** | | **Produkt** | **Tempera-tur in ° C**  Oberfläche | **Soll-Vorgaben erfüllt?** | | **Abweichungen/Mängel** | **Korrektur-Massnahmen** | **Visum** |
| **JA**  **🗹** | **NEIN**  **🗷** |
|  | |  | |  |  | 🞎 | 🞎 |  |  |  |
|  | |  | |  |  | 🞎 | 🞎 |  |  |  |
|  | |  | |  |  | 🞎 | 🞎 |  |  |  |
|  | |  | |  |  | 🞎 | 🞎 |  |  |  |
|  | |  | |  |  | 🞎 | 🞎 |  |  |  |
|  | |  | |  |  | 🞎 | 🞎 |  |  |  |
|  | |  | |  |  | 🞎 | 🞎 |  |  |  |
|  | |  | |  |  | 🞎 | 🞎 |  |  |  |
|  | |  | |  |  | 🞎 | 🞎 |  |  |  |
|  | |  | |  |  | 🞎 | 🞎 |  |  |  |
|  | |  | |  |  | 🞎 | 🞎 |  |  |  |
|  | |  | |  |  | 🞎 | 🞎 |  |  |  |
| Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:101-zeichen-gefahrstelle-verkehrszeichen.jpg | Mit dem Eintrag des Visums bestätigt die verantwortliche Person, die Wareneingangskontrolle gemäss den obigen Soll-Vorgaben vollständig durchgeführt zu haben. Wenn alles i.O. ist, kann auf weitere Eintragungen verzichtet werden. Andernfalls sind die Mängel im Befund einzutragen und die entsprechenden Korrekturmassnahmen auszuführen. | | | | | | | | | |