

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 <small>Oberfläche</small>	Soll-Vorgaben erfüllt?		Abweichungen/Mängel	Korrektur-Massnahmen	Visum
				JA <input checked="" type="checkbox"/>	NEIN <input checked="" type="checkbox"/>			
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
 <p>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.</p>								