## Transporte

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lenkungspunkte:** | **Vorgaben:** | **Hilfsmittel:** |
|  | **Temperatur:** | Kühlprodukte  Tiefkühlprodukte | max. 5 °C/gem. Aufdruckmind. -18 °C Randschicht: mind. -15 °C | ThermometerDigitalanzeige |
| Kühlkette einhalten und überwachen! |
|  | **Zeit:** Datierung/HaltbarkeitQualitätFiFO | Alle Produkte müssen eine Datierung aufweisen.Haltbarkeits-/Verbrauchsfristen müssen gewährleistet sein.Einwandfreie Qualität der Produkte sicherstellen. | Etikettesensorische Prüfung |
|  | **Schutz:**VerpackungSauberkeit | Nur lebensmittelechte\* Behälter und Verpackungs- sowie Abdeckmaterial verwenden (\*s. Kapitel Betriebshygiene).Trennung nach Produktegruppen.Trennung rein/unrein!Lebensmittel vor Verschmutzungen schützen. | optische PrüfungReinigungspläne |
|  | **Deklaration:**Inhalts-angabenHerkunftAllergeneJugendschutz | Alle verpackten Produkte weisen eine Etikette mit den Angaben zum Inhalt auf:SachbezeichnungTierart/ Herkunft/ Hinweis auf ArzneimittelAllergene | EtikettenLieferscheine |

**Massnahmen bei Abweichungen:**

Werden bei einer Kontrolle Abweichungen bezüglich Temperaturen, Zustand der Lebensmittel, deren Verpackung oder Deklaration festgestellt, ist dies der verantwortlichen Person .......................... zu melden; die festgestellten Mängel und Massnahmen sind schriftlich festzuhalten.

**Dokumente:**

Kontroll-Listen „Transporte“