## Transporte

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lenkungspunkte:** | | **Vorgaben:** | | **Hilfsmittel:** |
|  | **Temperatur:** | Kühlprodukte    Tiefkühlprodukte | max. 5 °C/gem. Aufdruck  mind. -18 °C  Randschicht: mind. -15 °C | Thermometer  Digitalanzeige |
| Kühlkette einhalten und überwachen! | |
|  | **Zeit:**  Datierung/ Haltbarkeit  Qualität  FiFO | Alle Produkte müssen eine Datierung aufweisen.  Haltbarkeits-/Verbrauchsfristen müssen gewährleistet sein.  Einwandfreie Qualität der Produkte sicherstellen. | | Etikette  sensorische Prüfung |
|  | **Schutz:**  Verpackung  Sauberkeit | Nur lebensmittelechte\* Behälter und Verpackungs- sowie Abdeckmaterial verwenden (\*s. Kapitel Betriebshygiene).  Trennung nach Produktegruppen.  Trennung rein/unrein!  Lebensmittel vor Verschmutzungen schützen. | | optische Prüfung  Reinigungspläne |
|  | **Deklaration:**  Inhalts-angaben  Herkunft  Allergene  Jugendschutz | Alle verpackten Produkte weisen eine Etikette mit den Angaben zum Inhalt auf:  Sachbezeichnung  Tierart/ Herkunft/ Hinweis auf Arzneimittel  Allergene | | Etiketten  Lieferscheine |

**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“