

Transporte

Lenkungspunkte:		Vorgaben:	Hilfsmittel:
	Temperatur:	Kühlprodukte max. 5 °C/gem. Aufdruck Tiefkühlprodukte mind. -18 °C Randschicht: mind. -15 °C Kühlkette einhalten und überwachen!	Thermometer Digitalanzeige
	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 Produktgruppen. Trennung rein/unrein! Lebensmittel vor Verschmutzungen schützen.	optische Prüfung Reinigungspläne
	Deklaration: Inhaltsangaben 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“