## Warenannahme

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lenkungspunkte:** | **Vorgaben:** | **Hilfsmittel:** |
|  | **Temperatur:** | Wurstwaren | max. 5 °C | Thermometer |
| Fleisch/Geflügel | max. 4 °C |
| Fisch | max. 2 °C in Eis |
| Fischprodukte | max. 5 °C |
| Milchprodukte | max. 5 °C |
| Kühlprodukte | max. 5 °C/gem. Aufdruck |
| Tiefkühlprodukte | mind. -18 °C Randschicht:  mind. -15 °C |
|  | **Zeit:** Datierung/HaltbarkeitQualität | Sämtliche Produkte weisen ein Herstellungs-, eine genügende Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsfrist aufFrischprodukte auf Aussehen, Geruch, Konsistenz prüfen | Etikettesensorische Prüfung |
|  | **Schutz:**VerpackungSauberkeit | Intakte Verpackungen ohne BeschädigungLebensmittelechte Materialien Keine VerschmutzungenKeine UngezieferspurenProdukte vom Feld in eigene Gebinde umpacken | optische Prüfung |
|  | **Deklaration:**Inhalts-angabenHerkunftAllergene | InhaltsangabenTierartHerkunftZusammensetzungAllergeneNährwert bei vorgefertigten Produkten | EtiketteLieferschein |

**Massnahmen bei Abweichungen:**

entspricht ein kontrolliertes Produkt nicht den vorgeschriebenen Anforderungen, ist dieses zurückzuweisen und die verantwortliche Person .......................... zu informieren; die festgestellten Mängel und Massnahmen sind schriftlich festzuhalten.

**Dokumente:**

Kontrollliste „Warenannahme“