## 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/ Haltbarkeit  Qualität | Sämtliche Produkte weisen ein Herstellungs-, eine genügende Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsfrist auf  Frischprodukte auf Aussehen, Geruch, Konsistenz prüfen | | Etikette  sensorische Prüfung |
|  | **Schutz:**  Verpackung  Sauberkeit | Intakte Verpackungen ohne Beschädigung  Lebensmittelechte Materialien  Keine Verschmutzungen  Keine Ungezieferspuren  Produkte vom Feld in eigene Gebinde umpacken | | optische Prüfung |
|  | **Deklaration:**  Inhalts-angaben  Herkunft  Allergene | Inhaltsangaben  Tierart  Herkunft  Zusammensetzung  Allergene  Nährwert bei vorgefertigten Produkten | | Etikette  Lieferschein |

**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“