


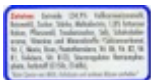


## Warenannahme

Lenkungspunkte:		Vorgaben:	Hilfsmittel:
	<b>Temperatur:</b>	Wurstwaren max. 5 °C 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	Thermometer
	<b>Zeit:</b> Datierung/ Haltbarkeit Qualität	Sämtliche Produkte weisen ein Herstellungs-, eine genügende Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsfrist auf  Frischprodukte auf Aussehen, Geruch, Konsistenz prüfen	Etikette  sensorische Prüfung
	<b>Schutz:</b> Verpackung Sauberkeit	Intakte Verpackungen ohne Beschädigung Lebensmittelechte Materialien Keine Verschmutzungen Keine Ungezieferspuren  Produkte vom Feld in eigene Gebinde umpacken	optische Prüfung
	<b>Deklaration:</b> 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“