

MERKBLATT - WARENEINGANGSKONTROLLBLATT

Verantwortliche Person		
Kontrollintervall		
Soll-Anforderungen (= wie muss es sein)	<ul style="list-style-type: none"> - saubere, intakte Gebinde/Verpackungen, Lebensmittel geschützt - einwandfreier Geruch, Geschmack und Aussehen der Lebensmittel - Daten möglichst weit von den Ablaufdaten - Deklaration (Sachbez.,Zutaten, Allergene, Produktionsland etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Temperaturen Hackfleisch, Fische, Krebse und Weichtiere max. +2 °C - Leichtverderbliche Lebensmittel max. +5 °C - Tiefkühlgut mind. -18 °C (Randschicht mind. -15 °C) - Weiter gelten die Vorgaben beispielsweise nach Hygienesverordnung oder Anforderungen des Lieferanten
Abweichungen melden an		

Datum	Lieferant/ Lebensmittel	Produktbezeichnung	Temperatur in °C	i.O.	n.i.O.	Befund/Korrekturmassnahmen	Visum

