Checkliste Wareneingang | bei jeder LM Warenannahme

Monat:	Verantwortungsbereich:
Kontrollen stichprobenartig (besonders bei kritischen LM)	Frischfleisch, Salat, Milch 7°, Hack/ Geflügel 4°, Frischfisch 2°, TK -18°
Lieferbehäter, Fahrzeug auf sauberkeit checken (Fahrzeugtemperatur)	Umverpackung entfernen, Kontrolle Gewicht und MHD (Stichproben)
Kontrolle ob Kühlkette nicht unterbrochen wurde (viel Reif)	Maßnahmen bei Temperatur- und MHD Verstößen: ZURÜCKGEBEN

Datum	Lieferant	Menge/ Gewicht	Sensorik Geruch/ Farbe	Temperatur	betroffenes Produkt	Maßnahme	Unterschrift
Bsp	Rewe	✓	✓	8%	Forellen	Zurück	Mustermann

© gastro-bloxx