

Wareneingangskontrolle

Prüfung jeder Lebensmittellieferung: Temperatur, Verpackung, Haltbarkeit, Menge, nach HACCP

Betrieb

Monat / Jahr

Verantwortlich

Datum	Uhrzeit	Lieferant	Ware	Lieferschein	Temp. °C	Verpackung	MHD	Menge	Annahme	Maßnahme	Kürzel

Richtwerte, sofern der Hersteller nichts anderes angibt: Kühlware bis +7 °C, Geflügel bis +4 °C, Hackfleisch und frischer Fisch bis +2 °C, Tiefkühlware -18 °C oder kälter. Nicht annehmen: beschädigte Verpackung, abgelaufenes Verbrauchsdatum, aufgetaute Tiefkühlware, Schädlingsbefall.

Geprüft am

Unterschrift Küchenleitung

Der Wareneingang ist ein Kontrollpunkt im HACCP-Konzept (Art. 5 Verordnung (EG) Nr. 852/2004). Lieferanten und Ware für die Rückverfolgbarkeit festhalten (Art. 18 Verordnung (EG) Nr. 178/2002). Mängel unverzüglich beim Lieferanten rügen (§ 377 HGB).