WARENEINGANGSKONTROLLE

Monat / Jahr

Was	Qualitätskontrolle der angelieferten Lebensmittel / Waren
Soll-Zustand	• Daten möglichst weit entfernt vom Ablaufdatum / Haltbarkeitsdatum • Verpackungen unbeschädigt, Gebinde sauber • Sensorik: Geruch, Geschmack und Aussehen einwandfrei • Temperaturen Hackfleisch, Fische, Krebse und Weichtiere max. +2 °C • Leichtverderbliche Lebensmittel max. +5 °C • Tiefkühlgut max. -18 °C (Randschicht max. -15 °C)
Wer	
Wann / wie oft	

Massnahmen bei Abweichungen:	
Abweichungen melden an:	

Datum	Lieferant / Produkte	Datums-kontrolle	Sauberkeit Gebinde	Sen-sorik	°C	Visum	Massnahme