Wareneingangs-, Bewirtschaftungs-, Temperatur- und Reinigungskontrolle

Monat: **Jahr:**

Soll Zustand: Wareneingang (Feld 1 Allgemeine Angaben, Feld 2 Temp.)
Daten möglichst weit von Ablaufdaten.
Verpackungen unbeschädigt, Gebinde sauber, Geruch, Geschmack und Aussehen der Lebensmittel einwandfrei (Sensorik).
Temperaturen Fische, Krebse und Weichtiere max. 2 °C, Hackfleisch max. 2 °C, Fleischzubereitungen / Fleischerzeugnisse max. 4 °C, leichtverderbliche Lebensmittel max. 5 °C, Tiefkühlgut Randschicht max.-15 °C.

Wann: **Wie oft:**

Massnahmen bei Abweichungen:

Soll Zustand: Bewirtschaftung / Temperaturen
Lebensmittel sind bedeckt, beschriftet und datiert.
Alle Lebensmittel sind innerhalb der zulässigen Daten.
Die Lagertemperatur ist 2 °C oder kälter (Fisch, Weichtiere, Hackfleisch).
Die Lagertemperatur ist 5 °C oder kälter (Kühlschrank / Kühlfach).
Die Lagertemperatur ist -18 °C oder kälter (Tiefkühlschrank).

Wann: **Wie oft:**

Massnahmen bei Abweichungen:

Datum	Gerät: Temp. Soll:	Gerät: Temp. Soll:	Gerät: Temp. Soll:	Gerät: Temp. Soll:	Wareneingangs-kontrolle Feld 1	Feld 2	Bewirtschaftung	Reinigung	Bemerkungen	Visum