

W

HACCP Dokumentation

Wareneingangskontrolle

Lieferant

täglich

Stichproben

20

01 02 03

04 05 06

07 08 09

10 11 12

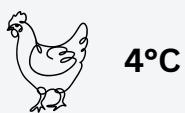
Tag



-18°C



2°C



4°C



4°C



2°C



10°C



8°C



6°C

Lieferant & Fahrzeug



Grund

Ist der Lieferwagen von außen sauber?

Ist die Kühlzelle bzw. das Innere des Wagens sauber?

Ist die Temperatur im Lieferfahrzeug (Kühlzelle) korrekt?

Verfügt der Fahrer über eine gute Personalhygiene?

Verpackung, MHD, Menge



Grund

Ist die Verpackung der Ware sachgemäß und unbeschädigt?

Ist der Hersteller der Ware angegeben?

Sind die Inhaltsstoffe & Zusatzstoffe angegeben?

Ist das MHD gut lesbar und die Ware ausreichend haltbar?

Ist an Ware und Verpackung kein Schädlingsbefall erkennbar?

Sind die Allergene gekennzeichnet?

Ist die Menge auf der Ware und dem Lieferschein angegeben?

Stimmt die gelieferte Menge mit der Bestellung überein?

Ware & Temperatur



Grund

Sind Aussehen und Geruch der Ware einwandfrei?

Entspricht die Temperatur der Ware den Vorgaben?

Sind bei Frischfisch die Kiemen rot, das Fleisch fest, die Augen klar und die Schleimhaut intakt?

Ist bei Eiern das MHD und das Datum, ab dem sie kühl gelagert werden müssen angegeben? (ab 18. Tag bei 8° C lagern)

Mögliche Gründe für einen Mangel

- 01 Verunreinigungen vorhanden
- 02 Einrisse vorhanden
- 03 Verpackung beschädigt
- 04 Schädlingsbefall sichtbar
- 05 Vakuum gelockert
- 06 Schimmelbefall
- 07 Glasabsplitterungen
- 08 Kühlraumtemperatur inakzeptabel
- 09 Personalhygiene inakzeptabel
- 10 MHD abgelaufen/zu kurzfristig
- 11 Menge nicht gleich Bestellung
- 12 Angaben fehlen
- 13 Farbe atypisch
- 14 Geruch atypisch
- 15 Temperatur der Ware nicht nach Vorgabe
- 16 Fisch nicht frisch
- 99 Sonstiger Mangel

Kontrollieren Sie alle Punkte auf dieser Checkliste. Bei einem Mangel notieren Sie die entsprechende Mängelnummer im Feld „Grund“. Ware angenommen oder Warenannahme verweigert?



Name / Datum / Unterschrift