

# Wareneingangskontrolle

täglich

Stichproben

Datum

Lieferant	OK	Mangel	Grund			Name Kürzel

**Lieferant & Fahrzeug**

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**

Ist die Verpackung der Ware sachgemäß und unbeschädigt?

Ist der Hersteller der Ware angegeben?

Sind die Inhaltsstoffe &amp; 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**

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 nach Legedatum bei 8°C)

Kontrollieren Sie alle Punkte auf dieser Checkliste. Bei einem Mangel notieren Sie die entsprechende Mängelnummer im Feld „Grund“.

**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

