

(3) Wareneingangskontrolle:

Lieferschein Nr.: _____ vom _____ (Datum)

Firma: _____

Ware: _____

Lebensmittel:	Grenzwerte Temperatur bei der Annahme (Empfehlung):	Temperatur (Messung):	Sensorische Überprüfung (Geruch, Aussehen etc.)
TK-Ware	-18° Celsius		
Fleisch, frisch	+7° Celsius		
Hackfleisch	+4° Celsius		
Geflügel	+4° Celsius		
Fisch, frisch	+2° Celsius		
Molkereiprodukte	+10° Celsius		
Obst, Gemüse	+7° Celsius		

Transport:		
Verpackung	<input type="checkbox"/> in Ordnung	<input type="checkbox"/> Beanstandung:
Schädlingsbefall	<input type="checkbox"/> in Ordnung	<input type="checkbox"/> Beanstandung:
Verbrauchsdatum / MHD	<input type="checkbox"/> in Ordnung	<input type="checkbox"/> Beanstandung:
Hygiene Transportmittel	<input type="checkbox"/> in Ordnung	<input type="checkbox"/> Beanstandung:

Warenannahme:	
<input type="checkbox"/> Ware angenommen	<input type="checkbox"/> Annahme verweigert

Datum:	Name:	Unterschrift:

Freifeld für sonstige Bemerkungen: