

Checkliste für die Wareneingangskontrolle bei Käse, Molkerei-, vegetarischen Frischprodukten, Frischfleisch, Frischfisch und Tiefkühlware²

Wareneingangskontrolle bei Käse, Molkerei-, vegetarischen Frischprodukten, Frischfleisch, Frischfisch und Tiefkühlware

- Bei jeder Lieferung muss ein Temperaturprotokoll vom Lieferanten eingefordert und abgeheftet werden.
- Die Kontrolle erfolgt stichprobenartig.
- Mängel werden immer dokumentiert.
- Beispiele für mögliche Mängel:
 - Falsche Kennzeichnung der Waren
 - Unzureichende oder beschädigte Verpackung
 - Beschädigte oder verunreinigte Ware (Fremdkörper, Schädlinge, Schimmel, etc.)
 - Unnormales Aussehen oder Geruch der Ware
 - Zu kurze verbleibende Mindesthaltbarkeitsdauer
 - Temperaturerfordernisse
 - Unverpackte Ware: Oberflächentemperatur-Messung mit Infrarotthermometer
 - Folienverpackungen: Temperaturmessung zwischen verpackten Waren
 - Bei Verdacht auf zu hohe Temperaturen: zerstörende Messung mit Stichthermometer

| Datum | Produkt | Lieferantin/Lieferant | Lieferschein-Nr. | Artikel- Nr. | Mangel | Maßnahme bei Mangel | Überprüft durch |
|-------|---------|-----------------------|------------------|--------------|--------|---------------------|-----------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

² Quelle: eigene Darstellung in Anlehnung an (Ingenpaß und Krämer 2007, Seite 80, 2007, Seite 82)