# Wareneingangsprüfung

**Caterer/Lieferant:**

**Datum:**

**Verantwortlich/e und Unterschrift:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lieferung** | **in Ordnung** | **nicht in Ordnung** |
| Richtige Ware lt. Bestellung |  |  |
| Lieferschein (Nachweis Rückverfolgbarkeit) aufbewahrt? |  |  |
| Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum ausreichend |  |  |
| **Optischer Eindruck** |
| Beschädigung |  |  |
| Verschmutzung |  |  |
| Schädlingsbefall |  |  |
| Schimmel |  |  |
| Sonstiges |  |  |
| **Nachweis der Einhaltung der Kühlkette** |  |  |
| **Nachweis der Einhaltung der Warmhaltezeit** |  |  |
| **Temperatur bei Anlieferung**  |
| Warme Speisen > 65 °C |  |  |
| Hackfleisch, Frischfleisch, Geflügelfleisch +4 °C |  |  |
| zerkleinertes Obst/Gemüse +4 °C |  |  |
| Milch/Milchprodukte +4 °C (bis max. 10 °C) |  |  |
| Feinkostsalate/Wurstwaren +4 °C  |  |  |
| Tiefkühlkost - 18 °C |  |  |
| Kühlkost/Cook&Chill (Temperatur lt. Hersteller)  |  |  |
| Sonstige Produkte |  |  |
| **Sauberkeit Fahrzeug innen/Thermoboxen** |  |  |
| **Beanstandungen und Korrekturmaßnahmen** |