

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		