

## 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		
<b>Optischer Eindruck</b>		
Beschädigung		
Verschmutzung		
Schädlingsbefall		
Schimmel		
Sonstiges		
<b>Nachweis der Einhaltung der Kühlkette</b>		
<b>Nachweis der Einhaltung der Warmhaltezeit</b>		
<b>Temperatur bei Anlieferung</b>		
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		
<b>Sauberkeit Fahrzeug innen/Thermoboxen</b>		
<b>Beanstandungen und Korrekturmaßnahmen</b>		