



Kontrolle des Wareneingangs

Betrieb: _____

Datum/ Uhrzeit	Lieferant	Produkt/e	Festgestellte Mängel	Vorgehens- weise	Unterschrift

Kritische Temperaturgrenzen:

Tiefkühlwaren: -18° C, kurzfristig: -15° C.

Fleisch- und Fleischerzeugnisse: +4° C bis +7° C, kurzfristig max. + 10° C bei direkter, anschl. Verarbeitung, außer bei Hackfleisch, Geflügel und Wild.

Molkereiprodukte: Nicht über den Temperaturanforderungen des Herstellers, max. +8° C (siehe Aufdruck oder Warenbegleitpapier).