

## Checkliste für die Wareneingangsprüfung

### Gesamtlieferung

Konkrete Kennzeichnung auf der Verpackung	
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ausreichend	

### Optischer Eindruck, Geruch

Beschädigung	
Verschmutzung	
Schimmel	
Schädlingsbefall	
Sonstiger Verderb	
Sauberkeit und Erscheinungsbild von Wagen und Fahrer	

### Kühlbedürftige Lebensmittel

Kühlkette wurde eingehalten (Bestätigung vom Lieferant/Fahrer)	
Temperatur bei Anlieferung: (Tiefkühlkost - 18° C)	° C
Kühlbedürftige Lebensmittel	° C

Datum	Unterschrift
-------	--------------