



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 |
|-------|--------------|