



Industrie- und Handelskammer  
Kassel-Marburg

## 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:<br>(Tiefkühlkost - 18° C)          | ° C |
| Kühlbedürftige Lebensmittel                                    | ° C |

|       |              |
|-------|--------------|
| Datum | Unterschrift |
|-------|--------------|