



Warenannahme

- Lieferanten, die Lebensmittel mit Kühl- oder Tiefkühlvorschrift liefern, werden ca. 1 x pro Monat kontrolliert. Die Temperatur wird in einem ausgewählten Produkt gemessen.
- Lieferanten, die fertige Speisen (Warm- und/ oder Kaltverpflegung) anliefern werden mind. 1 x pro Woche kontrolliert.

Anforderungen	Visuelle und sensorische Kontrolle	Temperaturkontrolle
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saubere, intakte Gebinde/Verpackungen, Lebensmittel geschützt ✓ Einwandfreier Geruch, Geschmack und Aussehen der Lebensmittel ✓ Haltbarkeitsdatum i.O. ✓ Deklaration (Sachbezeichnung, Zutaten, Allergene, Produktionsland etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Temperaturen Hackfleisch, Fische, Krebse und Weichtiere max. +2 °C ✓ Leichtverderbliche Lebensmittel max. +5 °C ✓ Tiefgekühlte Lebensmittel mind. -18 °C (Randschicht mind. -15 °C) ✓ Weiter gelten die Vorgaben beispielsweise nach Hygieneverordnung oder Anforderungen des Lieferanten ✓ Warmanlieferung von fertigen Speisen bei mind. 65°C
Abweichungen melden an:		

Datum	Zeit	Lieferant	Produktebezeichnung	Aussehen	Temperatur	i.O /n.i.O	Massnahmen bei Abweichungen	Visum
					°C	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		
					°C	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		
					°C	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		
					°C	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		
					°C	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		
					°C	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		
					°C	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		
					°C	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		
					°C	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		
					°C	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>		