

**Warenannahme****Arbeitsanweisung AA 1**

	Anforderungen	Bei der Anlieferung	Bei der Lagerung	Massnahmen bei einer Abweichung
Temperaturvorschriften (Höchsttemperaturen!)	Tiefgekühlte Lebensmittel..... - 18°C - 18°C	
	Rohes Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Pferd, Wild 7°C 7°C	
	Rohes Fleisch von (Wild-)Geflügel, (Wild-)Kaninchen, Hasen 4°C 4°C	
	Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 4°C 4°C	
	Innereien, Blut 3°C 3°C	
	Hackfleisch 2°C 2°C	
	Fischereierzeugnisse inkl. Krebs und Weichtiererzeugnisse roh, unverarbeitet, mariniert..... 2°C 2°C	
	Krebs- und Weichtiere gegart und geräuchert 2°C 2°C	
	Froschschenkel 2°C 2°C	
	Zu kühlende (Roh-)Milch und Milchprodukte 5°C 5°C	
	Zu kühlende Eiprodukte..... 4°C 4°C	
	Gemüse und Mischsalat (küchenfertig) HA*HA*	
	Leicht verderbliche Lebensmittel 5°C5°C	
Bereits gekühlte Eier 5°C5°C		
<p>Produktspezifische Angaben der Hersteller müssen beachtet werden! Tiefgekühlte Lebensmittel dürfen bei Anlieferung in den Randschichten –15°C aufweisen (jedoch nicht wärmer).</p>				

*= Herstellerangaben



Qualität und Aussehen	Nur einwandfreie Lebensmittel in sauberen Gebinden annehmen	<ul style="list-style-type: none">• Nicht einwandfreie Waren zurückgeben
Lieferscheine	Datierung („verbrauchen bis ...“ oder „mindestens haltbar bis ...“) und Herkunftsbezeichnungen genau kontrollieren	<ul style="list-style-type: none">• Korrekte Datierung und Herkunftsangaben verlangen oder Ware zurückgeben