

WARENEINGANGSKONTROLLE

KATEGORIE / KONTROLLPUNKT	PRODUKT	JA/NEIN	BEMERKUNG	LIEFERANT / QUELLE	LIEFERDATUM
Alle Lebensmittel					
Frische und Qualität in Ordnung (Augenschein, Geruch)?					
Frische- bzw. Qualitätsmängel wie Schimmelbildung, Fäulnis, Fremdkörper usw. (Augenschein, Geruch)?					
Verpackungen beschädigt, durchnässt, verschmutzt?					
Sind Etiketten vollständig und lesbar?					
Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum ausreichend?					
Konserven					
Sind Dosen bombiert bzw. Deckel aufgetrieben?					
Sind Dosen stark verbeult?					
Fehlt das Vakuum, sind Deckel lose?					
Sind Roststellen an den Dosen vorhanden?					
Sind die Konserven undicht?					
Ist der Aufguss bei Glaskonserven untypisch verfärbt?					
Sind Glasbehälter unbeschädigt (keine Risse oder Sprünge)?					
Obst / Gemüse					
Frische und Qualität in Ordnung (Augenschein, Geruch)?					
Liegt die Temperatur von zerkleinern Obst & Gemüse, z.B. zerkleinerten Salaten, im Sollbereich (+4°C bis maximal +7°C)?					

Name / Datum / Unterschrift: