Wareneingangskontrolle

Betrieb _____ Monat _____ Jahr _____

Kühlware: Fleisch höchstens +7 °C, Geflügel und Hackfleischerzeugnisse +4 °C, Hackfleisch und frischer Fisch +2 °C. Tiefkühlware -18 °C, kurzfristig höchstens -15 °C.
Außerdem prüfen: Aussehen und Geruch, Verpackung, MHD oder Verbrauchsdatum, Sauberkeit des Fahrzeugs. Abgelehnte Ware mit Grund eintragen und den Lieferanten informieren.

Datum	Lieferant	Ware	Kühl °C	TK °C	Datum OK?	Verpackung OK?	Angenommen?	Maßnahme	Kürzel

Kostenlose Vorlage von everlongapps.com/de/cheflog. Die Grenzwerte sind ein Ausgangspunkt: gleichen Sie sie mit Ihrem eigenen HACCP-Konzept ab.
Cheflog führt diese Listen auf dem Tablet, mit Erinnerungen, unterschriebenen Einträgen und einem PDF für die Lebensmittelkontrolle.