Wareneingangskontrolle

Jede Lieferung und jeden eigenen Einkauf bei der Annahme stichprobenartig prüfen und eintragen

HACCP Nachweis
haccp-nachweis.de

Betrieb: _____

Datum	Ware	Lieferant / eigener Einkauf	Temp. °C	Mängel festgestellt	Details	Korrekturmaßnahme	Prüfer
				ja / nein			
				ja / nein			
				ja / nein			
				ja / nein			
				ja / nein			
				ja / nein			
				ja / nein			
				ja / nein			
				ja / nein			
				ja / nein			
				ja / nein			
				ja / nein			
				ja / nein			
				ja / nein			
				ja / nein			
				ja / nein			
				ja / nein			

Zu prüfen sind Übereinstimmung mit Bestellung und Lieferschein, Menge, Verpackung, Aussehen und Geruch, Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum, Kennzeichnung, Temperatur sowie Lieferfahrzeug und Transportbehälter. Kühlware möglichst mit Infrarotthermometer, Tiefkühlware mit Einstechthermometer zwischen zwei Packungen messen. Bei Mängeln den Lieferanten sofort informieren, Details und Korrekturmaßnahme eintragen, z. B. nicht annehmen, sperren, Rückgabe, Entsorgung. Höchsttemperaturen bei Anlieferung nach DIN 10508: roher Fisch, Hackfleisch als Fertigpackung +2 °C · Innereien +3 °C · Geflügel +4 °C · frisches Fleisch +7 °C · Tiefgefrorenes –18 °C (vorübergehend bis zu 3 °C wärmer zulässig).

Diese Liste digital führen
Mit der App HACCP Nachweis für iPhone, iPad und Android.
QR-Code scannen oder **haccp-nachweis.de** öffnen.

Geprüft (Verantwortliche/r): _____