

Lieferant / Einkauf bei	
Lieferschein-nummer	

1. Was wurde geliefert: (max. zulässige Temperatur:)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Fleisch (7,0°C) _____°C | <input type="checkbox"/> Wurst (7,0°C) _____°C |
| <input type="checkbox"/> Hackfleisch (4,0°C) _____°C | <input type="checkbox"/> Feinkost (7,0°C) _____°C |
| <input type="checkbox"/> Geflügel (4,0°C) _____°C | <input type="checkbox"/> Molkereiprodukte (Herstellerangabe) _____°C |
| <input type="checkbox"/> Innereien (3,0°C) _____°C | <input type="checkbox"/> TK-Waren (-15,0°C) _____°C |
| <input type="checkbox"/> Frischer Fisch (2,0°C) _____°C | <input type="checkbox"/> Obst / Gemüse |

2. Bitte kontrollieren Sie Folgendes:

<u>Nein</u>	<u>Ja</u>	<u>Stichwort</u>	<u>Frage</u>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Temperatur	War die Wareneingangstemperatur im erlaubten Bereich?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Verderb	Sind die Waren verdorben oder von schlechter Qualität (Sicht- und Geruchskontrolle)?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Beschädigung	Sind die Verpackung oder die Waren beschädigt?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hygiene des Lieferanten	Gibt der Lieferant (Fahrzeug, Person) ein sauberes Bild ab?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	MHD	Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum noch gültig?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schädlinge	Ist Schädlingsbefall festzustellen?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bestellung	Stimmt die Lieferung mit der Bestellung überein?

3. Maßnahmen (bei Mängeln):

_____ Datum

_____ Uhrzeit

_____ Unterschrift