

Wareneingangsprüfung

Betrieb: _____

Lieferant: _____

Ware:

Lieferdatum:

Gesamtlieferung	O.K.	Nicht O.K.
richtige Ware lt. Bestellschein:		
richtige Ware lt. Lieferschein:		
korrekte Kennzeichnung auf der Packung:		
Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) ausreichend: (Chargen-Nr./Los-Nr.)		
Optischer Eindruck:		
Beschädigung:		
Verschmutzung:		
Schädlingsbefall:		
Schimmel:		
Nachweis der Einhaltung der Kühlkette wurden durch Fahrer/Lieferant erbracht:		
Temperatur bei Anlieferung:		
- Hackfleisch 4 Grad C		
- Frischfleisch, Wild, Geflügel < 7 Grad C		
- Molkereiprodukte/ Feinkostsalat < 10 Grad C		
- Tiefkühlkost: - 18 Grad C		
Sauberkeit und Erscheinungsbild von Fahrer und Fahrzeug:		
Gesamtlieferung angenommen/verweigert?		
Gründe für die Beanstandung:		

Prüfung durchgeführt:
Unterschrift:

Geprüft durch die Leitung:
Unterschrift: