

Checkliste für die Wareneingangsprüfung

Gesamtlieferung	ja	nein
korrekte Kennzeichnung auf der Verpackung		
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ausreichend		

optischer Eindruck, Geruch

Beschädigung	
Verschmutzung	
Schimmel	
Schädlingsbefall	
Sonstiger Verderb	
Sauberkeit und Erscheinungsbild des Transportfahrzeuges/Fahrers	

Kühlbedürftige Lebensmittel

Kühlkette wurde eingehalten	
Bestätigung vom Lieferanten/Fahrer:	

Temperatur bei Anlieferung

Tiefkühlkost (-18 °C)	
kühlbedürftige Lebensmittel	

Datum, Unterschrift