

03 Produktion

3.1 Warenannahme

Bei der Annahme der Produkte sollte ein Mitarbeiter des Unternehmens anwesend ist, um eine direkte Kontrolle zu gewährleisten. Um unnötige Verunreinigungen zu vermeiden, sollte der Zugang zu den Produktions- und Lagerbereichen nur dem eigenen Personal (und somit nicht dem Fahrer) gestattet werden. Nur Produkte und Verpackungen in einwandfreiem Zustand sollten angenommen werden.

WAS ZU TUN IST

- Kontrolle der Produkte auf Geruch, Aussehen, Farbe, Oberfläche, eventuelle Flecken; Kontrolle von Fleisch auf wässrigen Zustand;
- überprüfen Sie die Verpackung (keine beschädigten Verpackungen: verbeulte Dosen, fehlende Vakuumverpackung, schlecht verschlossene Verpackungen);
- Kontrolle der Sauberkeit des Transportfahrzeugs und der Transportbehälter;
- (wenn möglich, sofortiges Umfüllen der erhaltenen Produkte in saubere Behälter des Unternehmens selbst);
- kontrollieren Sie (von Zeit zu Zeit) die Kern- oder Oberflächentemperaturen der Lebensmittel bei der Anlieferung, d. h. -18°C bei Tiefkühlprodukten und $+4^{\circ}\text{C}$ bei Frischprodukten. Für die Messung der Kerntemperatur muss ein vordesinfiziertes Thermometer oder ein Infrarotthermometer verwendet werden;
- überprüfen Sie, ob die Transportzeit eingehalten wurde;
- prüfen Sie die Verfallsdaten (Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum) auf der Quittung;
- Kontrolle der Transportbedingungen, d. h. Trennung von Fleisch und Gemüse, Trennung von Rohstoffen und vorverarbeiteten Lebensmitteln, Trennung von verpackten und unverpackten Produkten (die Trennung kann durch den Transport der Produkte in geschlossenen Behältern oder durch die Unterteilung in verschiedene Fächer im Fahrzeug erfolgen);
- auf die Sauberkeit der Schutzkleidung und die persönliche Hygiene des Fahrers achten;
- wenn Zweifel am hygienisch einwandfreien Zustand der Produkte bestehen, verweigern Sie die Annahme;
- direkte Übernahme (ohne Wartezeit) von Frisch- und Tiefkühlprodukten;
- Auspacken der gelieferten Produkte;
- Füllen Sie das Empfangskontrollblatt aus oder vermerken Sie die am Empfang durchgeführten Kontrollen auf den Lieferscheinen.

3.2 Lagerung

3.2.1 Trockene Lagerung

Im Trockenlager werden Produkte aufbewahrt, die bei Raumtemperatur gelagert werden können, ohne ihre Qualität zu beeinträchtigen. Die Lagereinheiten sollten von den Produktionseinheiten getrennt sein.

WAS ZU TUN IST

- Keine Feuchtigkeit;
- keine gefährlichen Produkte oder Werkzeuge;
- bewahren Sie alle Produkte in sauberen, geschlossenen Verpackungen auf;
- bringen Sie keine unsauberen Verpackungen in das Lager; füllen Sie die Produkte ggf. in saubere Behälter um;
- Produkte nicht auf dem Boden lagern;
- Produkte idealerweise nicht an Wänden lagern;
- die Trennung von Rohstoffen und Fertigerzeugnissen während der Lagerung gewährleisten;
- Produkte tierischen Ursprungs und Produkte pflanzlichen Ursprungs getrennt lagern;
- pulverförmige Produkte getrennt lagern;
- empfindliche Produkte geschützt lagern, d. h. in geschlossenen Behältern oder mit Lebensmittelfolie abdecken;
- empfindliche Produkte oben und weniger empfindliche Produkte unten aufbewahren;
- regelmäßige Überwachung der Mindesthaltbarkeitsdaten;
- Organisation des Lagerbestands nach dem FIFO- (d. h. first in, first out) und FEFO-Prinzip (d. h. first expired, first out);
- regelmäßige Überwachung der Produkte, sofortige Entsorgung unbrauchbarer Produkte;
- vermeiden Sie alle Temperaturschwankungen über $+10^{\circ}\text{C}$;
- bei hohen Temperaturen (vor allem im Sommer) übermäßige Vorratsmengen vermeiden;
- bei Überschreitung von $+40^{\circ}\text{C}$ ist darauf zu achten, dass die Produkte so schnell wie möglich verwendet werden;
- vermeiden Sie nach Möglichkeit Holzpaletten.

3.2.2 Lagerung in Kühl-/Gefrierschränken

Unterschiedliche Produktgruppen sollten getrennt werden

- Rohstoffe und Halbfertig-/Fertigprodukte;
- Geflügel, Wild und andere Fleischsorten;
- Produkte pflanzlichen und tierischen Ursprungs; die vorgeschriebenen Temperaturen müssen eingehalten werden.

WAS ZU TUN IST

- Trennung der verschiedenen Produktgruppen (in der Regel die am wenigsten kontaminierten oben und die am stärksten kontaminierten unten);
- Lagerung in getrennten Behältern, in getrennten Bereichen der Anlage, die speziell für diesen Zweck ausgelegt sind; vorzugsweise getrennte Kühl- und Gefrierkammern für die verschiedenen Produktgruppen (z. B. ist Gemüse oft mit Erdpartikeln verunreinigt, die auf andere Produkte übertragen werden können; ungereinigte Rohstoffe können Endprodukte verunreinigen);
- tägliche Temperaturkontrolle (max. +4°C für Kühlgeräte, min. -18°C bei Tiefkühlgeräten);
- Lagerung von Fisch auf schmelzendem Eis bei max. +2°C;
- Lagerung von Hackfleisch bei max. +2°C;
- die richtige Einstellung des Thermostats;
- ausreichendes Abtauen der Gefriertruhen;
- guter Zustand der Einrichtungen;
- häufiges und längeres Öffnen begrenzen;
- die Einhaltung des FIFO-Prinzips;
- Anpassung der Kühl-/Gefrierkapazitäten an die Produktion;
- Sauberkeit der Ventilatoren, insbesondere die absolute Abwesenheit von Schimmelpilzen;
- Produktschutz;
- Kontrolle des Mindesthaltbarkeitsdatums;
- bei der Lagerung von Produkten, die im Unternehmen selbst hergestellt wurden, oder bei der Weitergabe von Produkten sicherstellen, dass die Herstellungs- und Konservierungsdaten der bei der Herstellung verwendeten Rohstoffe angegeben werden;
- geben Sie auch das Gefrierdatum auf intern eingefrorenen Produkten an.

3.2.3 Anforderungen an die Lebensmittelltemperatur

Um die Aufrechterhaltung der Temperaturen beim Kühlen und Gefrieren im Rahmen einer guten Hygienepaxis zu erleichtern, wird folgendes empfohlen:

WAS ZU TUN IST

- Kühlschränke auf eine Temperatur von $\leq +4^{\circ}\text{C}$ einstellen (außer bei Fisch, $\leq +2^{\circ}\text{C}$);
- Gefriergeräte auf eine Temperatur von $\leq -18^{\circ}\text{C}$ einstellen;
- begrenzen Sie die Zeit, in der Kühlschränke und Gefriertruhen geöffnet sind.

Es sollte zwischen der Lagertemperatur und der Temperatur des Produkts selbst unterschieden werden.

Im Allgemeinen sollten leicht verderbliche Produkte tierischen oder pflanzlichen Ursprungs bei einer Höchsttemperatur von +6°C (häufig zwischen 0 und $\leq +4^{\circ}\text{C}$) gelagert werden. Verderbliche Produkte, die vorverpackt geliefert werden, sollten ebenfalls bei einer Höchsttemperatur von +6°C gelagert werden, **wobei die Empfehlungen des Herstellers bezüglich des Haltbarkeitsdatums in Abhängigkeit von der Lagertemperatur zu beachten sind.**

Die Einhaltung der Temperaturen beim Gefrieren und Tiefgefrieren ist im Zusammenhang mit der Produktqualität zu sehen. Die Einhaltung der Temperatur bei der Kühlung von Lebensmitteln soll die Vermehrung der vorhandenen Keime verlangsamen, kann sie aber nicht vollständig verhindern.

	Zielwert	Zulässiger Grenzwert
Gefrieren und Tiefgefrieren		
Gefrorene Produkte	-18°C	-15°C
Abgepacktes Speiseeis	-18°C	-15°C
Speiseeis zum sofortigen Verzehr	-12°C	-10°C
Softeis	+3°C	+6°C
Kühlung von Molkereiprodukten (ungeöffnet)		
Butter	+10°C	+12°C
Friskäse und Frischkäseprodukte	+10°C	+12°C
Weichkäse und vorgeschnittener Käse	+10°C	+12°C
Sonstige Milcherzeugnisse*	+7°C	+9°C
Pasteurisierte Milch	+8°C	+10°C
Nicht abgepackte/unpasteurisierte Milch	+4°C	+6°C
FrISChe Sahne	+4°C	+6°C
Gekühltes Fleisch/Fleischprodukte/Fisch/Eier		
FrISChe Fleisch	+4°C	+6°C
FrISChe Schlachterzeugnisse	+3°C	+5°C
Geflügelfleisch	+4°C	+6°C
Großwild	+7°C	+9°C
Kleinwild	+4°C	+6°C
Hackfleisch	+2°C	+4°C
Fleischerzeugnisse *	+4°C	+6°C
Geflügelerzeugnisse *	+4°C	+6°C
Unverarbeitete Fischprodukte	0°C à +2°C oder auf Eis	+4°C
Verarbeitete Fischprodukte * (geräuchert, gebeizt, ...)	+7°C	+9°C
FrISChe Eier	zwischen +5°C und +8°C	Umgebungstemperatur
FrISCheiprodukte * (Mayonnaise, ...)	+4°C	+6°C
Ovo-Erzeugnisse, Flüssigeier *	+4°C	+6°C
Obst und Gemüse		
Nicht abgepacktes Obst und Gemüse	Umgebungstemperatur	
Geschnittenes Obst und Gemüse	+4°C	+6°C
Andere Produkte		
Gebäck mit ungegarter Füllung (Lagerung)	+4°C	+6°C
Gebäck mit ungegarter Füllung (Verkaufsfenster)	+6°C	+8°C
FrISChe zubereitete Salate	+4°C	+6°C
Sandwiches	+4°C	+6°C
Andere empfindliche Produkte	+4°C	+6°C
Heiß		
Warmhalten von Gerichten/Zubereitungen (Empfehlung: maximal 3 Stunden)	≥ +65°C	/

* Sofern vom Lieferanten oder Hersteller nicht anders empfohlen.

3.3 Zubereitung von Speisen und Auslage von warmen und kalten Fertiggerichten

Durch das Kochen der Produkte können Keime abgetötet werden. Inwieweit sie gänzlich beseitigt werden, hängt jedoch von der Temperatur und der Dauer des Kochens sowie von der Art des Produkts und der Kochmethode ab.

Wenn entsprechende Bedingungen nicht erfüllt sind, besteht ein hohes Kontaminationsrisiko.

Um falsche Temperaturen zu vermeiden, müssen die betreffenden Geräte regelmäßig überprüft werden.

Unzureichendes Kochen führt nur zu unzureichender Entkeimung.

WAS ZU TUN IST

- Achten Sie auf eine Kerntemperatur von mindestens 80°C für 1 Minute und 30 Sekunden und vergewissern Sie sich, dass der Thermostat richtig funktioniert und sich in der richtigen Position befindet und dass der Garvorgang für das betreffende Produkt geeignet ist;
- halten Sie die Temperaturen und Garzeiten genauestens ein.

Bei einer Lagerung bei Temperaturen zwischen 10°C und 65°C können sich Keime **schnell** vermehren.

- Es ist deshalb ratsam, ein Selbstkontrollsystem einzurichten, um regelmäßig (z. B. stündlich) zu kontrollieren, ob die Temperatur der warmen Speisen (Suppen, Braten usw.) gleichbleibt, bzw. um sicherzustellen, dass die Höchstdauer von drei Stunden nach dem Aufwärmen der Produkte eingehalten wird.

WAS ZU TUN IST

- Warme Speisen, die zum Verzehr bereit sind, sollten bei einer Mindesttemperatur von 65 °C maximal 3 Stunden lang warmgehalten werden; lassen Sie die Speisen vorzugsweise abkühlen und erwärmen Sie sie kurz vor dem Verzehr einige Minuten lang bei einer Mindesttemperatur von 70 °C;
- bewahren Sie verzehrfertige Gerichte bei einer Temperatur von höchstens 4 °C auf;
- Hackfleischerzeugnisse sollten beim Servieren eine Höchsttemperatur von 4°C nicht überschreiten (Lagerung bei 2°C);
- heiße Produktionsbereiche sollten so weit wie möglich von kalten Produktionsbereichen getrennt sein.

GUT ZU WISSEN

Kochen bei niedriger Temperatur

Das Niedertemperaturgaren ist eine Technik, die vor allem bei kollagenhaltigem Fleisch (1) angewandt wird, um das Lebensmittel zart zu machen und gleichzeitig seinen Geschmack zu bewahren. Die Temperatur des Ofens oder des Bades (Tauchsieder) wird während des Kochens so nah wie möglich an die gewünschte Verzehrtemperatur eingestellt. Dieses Prinzip verlängert den Zeitaufwand erheblich.

- Dabei sollte man wissen, dass das Garen bei niedrigen Temperaturen die Haltbarkeit der gegarten Produkte im Vergleich zu anderen Garmethoden nicht verlängert. Eine Verlängerung der Haltbarkeit von gekochten Produkten (bei ≤ 4°C) über 3-4 Tage hinaus kann nur durch Pasteurisierung erreicht werden.
- Das für die Lebensmittelsicherheit notwendige Absterben von Mikroorganismen wird durch das Zeit-Temperatur-Verhältnis erreicht. Mit anderen Worten: Je niedriger die Temperatur, desto länger die Garzeit. Die entsprechenden (Zeit-/Temperatur-)Skalen müssen von jedem Betrieb selbst ermittelt werden. Mikrobiologische Analysen werden hierzu dringend empfohlen, um so die Wirksamkeit der Kochparameter nachzuweisen.
- Besondere Aufmerksamkeit sollte der Sauberkeit des Kontaktmaterials sowie der Hygiene bei der Handhabung gelten.
- Die Rohstoffe müssen frisch und von tadelloser Qualität sein.

Dokumentation:

- Aufzeichnung der Garwerte (Temperatur, Dauer)
- Interne Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln

¹ Kollagen ist eine Familie von Proteinen, die meist in fibrillärer Form vorkommen. Es ist in der extrazellulären Matrix von tierischen Organismen enthalten. Die Funktion dieser Proteine besteht darin, den Geweben einen mechanischen Widerstand gegen Dehnung zu verleihen. Kollagen ist das Ausgangsmaterial für die Herstellung von Gelatine.

3.4 Schnelle Abkühlung

Die kritische Temperaturzone für die Keimvermehrung liegt zwischen +10°C und +65°C. Daher müssen die Produkte diese Zone schnell durchlaufen.

Eine schnelle Abkühlung in einer sauberen Umgebung kann daher das Wachstum von Keimen in der kritischen Zone zwischen +10°C und +65°C begrenzen.

Wenn durch das Garen nicht alle Keime abgetötet wurden, eine Rekontamination mit Keimen durch schlechte Hygienepraktiken oder eine Aktivierung von Sporen (Bacillus, Clostridium usw.) stattgefunden hat, wird deren Vermehrung durch zu langsames Abkühlen unterstützt.

WAS ZU TUN IST

- Für eine schnelle Abkühlung sorgen, so dass innerhalb von 2 Stunden eine Kerntemperatur von +10°C erreicht wird, durch:
 - schnelle Abkühlung (Schockfroster);
 - Ausbreiten in einer dünnen Schicht auf einer großen, kalten Fläche (z. B. Gastrobeutel in einem Eisbad);
 - Kühlung mit Eiswasser (z. B. bei stärkehaltigen Lebensmitteln);
- nach dem Abkühlen an einem kühlen Ort verarbeiten oder kühl aufbewahren (<+4°C);
- einwandfreie Infrastruktur und Personalhygiene sicherstellen;
- Schützen Sie die Produkte, indem Sie sie abdecken oder in geschlossenen Behältern aufbewahren.

3.5 Entfrostern

Denken Sie beim Auftauen daran, dass die Produkte auch den Bereich zwischen +10°C und +65°C, der das Wachstum von Keimen begünstigt, schnell durchlaufen müssen, und frieren Sie aufgetaute Lebensmittel niemals wieder ein.

WAS ZU TUN IST

- Das Auftauen bei Raumtemperatur oder in kaltem oder heißem Wasser ist verboten;
- einige Tiefkühlprodukte können ohne vorheriges Auftauen verwendet werden;
- schnelles Auftauen im Mikrowellenherd; auf gleichmäßiges Garen achten (Kerntemperaturen prüfen);
- langsames Auftauen idealerweise nur in Kühlkammern bei Temperaturen unter +4°C;
- das Tauwasser schnell ablaufen lassen, da dieses die Entwicklung der vorhandenen Keime fördert;
- Schalen mit Gittern verwenden, um den Kontakt mit dem Auftauwasser zu vermeiden;
- nach dem Ablassen des Auftauwassers die Auftaugestelle gründlich reinigen und bei empfindlichen Produkten desinfizieren.

3.6 Schnellgefrieren

Das Schnellgefrieren zielt auf eine sofortige Abkühlung auf sehr niedrige Temperaturen ab, wodurch empfindliche Produkte eingefroren und bis zur endgültigen Verwendung haltbar gemacht werden können. Das Schnellgefrieren stabilisiert zwar die Lebensmittel, tötet aber keine Keime ab.

WAS ZU TUN IST

- Nur mikrobiologisch stabilisierte Zwischenprodukte (z. B. durch Pasteurisieren, Kochen) sollten dem Schnellgefrieren unterzogen werden;
- das Schnellgefrieren unmittelbar nach der Zubereitung oder dem Garen der betreffenden Erzeugnisse durchführen;
- nur solche Produkte schnellgefrieren, bei denen die notwendige Temperatur und die Zubereitungszeit eingehalten wurden;
- Tiefgefrorene Produkte durch geeignete Verpackung oder Lagerung in geschlossenen Behältern schützen.
- Geräte regelmäßig reinigen und ggf. desinfizieren und abtauen;
- empfindliche Produkte so schnell wie möglich einfrieren;
- gefrorene Produkte müssen in geschlossenen Behältern gelagert werden, um die Bildung von Frost auf der Oberfläche zu verhindern.

3.7 Verkauf von Produkten und Umgang mit unverkauften Produkten

Um eine Rekontamination der Endprodukte zu vermeiden, ist es wichtig, das Vorwärtsverfahren zu befolgen.

WAS ZU TUN IST

- Verwenden Sie nur regelmäßig gereinigte und gegebenenfalls desinfizierte Geräte für die Handhabung von Produkten.
- für einen dauerhaften Schutz der Produkte sorgen (z. B. durch Abdecken usw.);
- Preisschilder oder andere dekorative Gegenstände, die in direkten Kontakt mit den Produkten kommen, regelmäßig reinigen und gegebenenfalls desinfizieren;
- Etiketten verwenden, die nicht direkt mit den Produkten in Berührung kommen;
- reinigen/desinfizieren Sie die Verkaufsflächen (Schaufenster, Auslagen) nur, nachdem die Produkte entfernt wurden;
- Verkaufsflächen (Schaufenster, Auslagen) nach Bedarf in Zonen unterteilen;
- achten Sie beim Verkauf darauf, dass die Herstellungs- und Verfallsdaten der jeweiligen Zutaten eingehalten werden;
- kühlen Sie die Verkaufsauslagen und Schaufenster gut ab, damit sie vor dem Ausstellen der Produkte die entsprechenden Temperaturen erreichen (+4°C) (für Produkte, die zum sofortigen Verzehr bestimmt sind, ist eine Temperatur von +4 bis +6°C akzeptabel);
- sicherstellen, dass die Schaufenster und Auslagen so gestaltet sind, dass empfindliche Produkte in den kältesten Bereichen platziert werden;
- die Menge der ausgestellten Produkte an das tatsächliche Verkaufsvolumen anpassen;
- den Verkauf und die Wiederbeschaffung nach dem FIFO-Prinzip (first in, first out) organisieren;
- kontrollieren Sie regelmäßig die Produkttemperaturen (insbesondere in Bereichen für empfindlichere Produkte und bei Sonnenschein);
- sicherstellen, dass bei Produkten in Schaufenstern die Haltbarkeitsdauer eingehalten wird;
- nach Schließung des Point of Sale dafür sorgen, dass nicht verkaufte Produkte in einem Kühlregal (+4°C) aufbewahrt werden, wenn sie am nächsten Tag wieder ausgestellt werden sollen.

Es sollte unterschieden werden zwischen:

- nicht wiederverwendbaren Produkten: sorgen Sie dafür, dass diese sofort entsorgt werden, um einen späteren Wiederverkauf zu vermeiden;
- wiederverkaufte Erzeugnisse, die in anderen Zubereitungen enthalten sind, können in der Zwischenzeit verunreinigt worden sein und dann wiederum die Zubereitungen bei der Wiederverwendung verunreinigen; daher sollten sie vorzugsweise in Erzeugnissen verwendet werden, die einer Wärmebehandlung unterzogen werden.

3.8 Lieferung und Transport von Fertigerzeugnissen

Bei der Beförderung von Produkten zu Verkaufsstellen sowie bei der direkten Heimlieferung muss unterschieden werden zwischen:

- empfindlichen Produkten, die eine strikte Einhaltung der Temperaturen bei Lieferung und Transport erfordern;
- Produkten, die aufgrund ihres Konservierungsgrades bei Raumtemperatur transportiert werden können.

WAS ZU TUN IST

Generell:

- nur saubere, hygienisch einwandfreie und in gutem Zustand befindliche Transportfahrzeuge verwenden;
- Produkte in geschlossenen Behältern transportieren;
- sorgen Sie für saubere Arbeitskleidung für den Fahrer;
- Konservierungsmittel verwenden, die der Dauer des Transports und der Umgebungstemperatur angepasst sind (zu kühlende Produkte müssen bei Temperaturen unter 4°C und gefrorene Produkte bei einer höchstens -18°C transportiert werden);
- ggf. Kühltransportfahrzeuge verwenden;
- die Transportzeit auf ein Minimum beschränken;
- (bei langen Transportzeiten oder schlechten Transportbedingungen: Kühl-/Gefrierfahrzeug und/oder Kühl-/Gefriercontainer verwenden).

Wenn die gelieferten Produkte erst einige Stunden später verwendet werden (z. B. bei einem Buffet), können sich Keime bilden. Die Kunden sollten daher über den richtigen Umgang mit den Produkten informiert werden.

Wenn die Lieferung von Lebensmitteln ausgelagert wird (z. B. Lieferung des Mittagessens ins Büro), ist es wichtig, vorab klar festzulegen, wo die Verantwortung der verschiedenen Parteien beginnt und endet:

- Erfolgt der Verkauf direkt durch den Lebensmittelbetrieb, der die Mahlzeiten zubereitet (telefonisch oder über das Internet), muss er sicherstellen, dass sein Subunternehmer die oben genannten Vorschriften über Lebensmittelhygiene und -sicherheit einhält.
- Erfolgt der Verkauf über eine Lieferplattform (Zwischenhändler), die Lieferungen von verschiedenen Lebensmittelbetrieben bezieht, geht die Verantwortung mit der Übernahme der Mahlzeiten an den Zwischenhändler über.
- (siehe auch: Verbraucherinformation bei Versandhandel, Seite 60).



3.9 Dokumentation

- Liste der Lieferanten in Bezug auf die gelieferten Produkte
- Lieferscheine und/oder Rechnungen
- Kontrollbelege mit Temperaturkontrolle
- Produktions-/Rezeptblätter (einschließlich aller verwendeten Zutaten)
- Aufzeichnungen, die die Kontrolle der verschiedenen Temperaturen dokumentieren
- Handelsdokument über den Umgang mit tierischen Nebenprodukten.

3.9.1 Beispiel für ein Produktionsdatenblatt

Produkt:		Verantwortliche Person:			Datum / Chargennummer:		
Zutaten							
Kg							
Kennzeichnung							
Produktionsstufen:		Zutaten:			Bemerkungen / Anweisung		



3.9.2 Beispiel für ein Temperaturkontrollblatt

	Erforderlicher Wert	Tolerierter Wert	Messwert	Korrekturmaßnahmen	Verantwortliche Person
Montag Morgen Nachmittag					
Dienstag Morgen Nachmittag					
Mittwoch Morgen Nachmittag					
Donnerstag Morgen Nachmittag					
Freitag Morgen Nachmittag					
Samstag Morgen Nachmittag					
Sonntag Morgen Nachmittag					

3.9.3 Beispiel für ein Empfangskontrollblatt

Lieferant:	
Datum:	
Gelieferte Produkte:	

	OK	Nicht ok
Lieferung innerhalb der Fristen		
Korrekte Kennzeichnung der Verpackungen		
Sauberkeit des Fahrzeugs		
Sauberkeit des Zustellers		
Korrekte Temperaturen		
Kontrolle der Produkte :		
Geruch		
Aussehen / Farbe		
Temperaturen		
Trennung der verschiedenen Produktkategorien		
Haltbarkeitsdatum/Mindesthaltbarkeitsdatum		
Aussehen der Verpackung		

Anmerkungen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

