

## Nachweis Eigenkontrolle „Wareneingang“

### Temperaturkontrollen über die Einhaltung der Kühlkette beim Wareneingang

Betrieb/Einrichtung/Standort: \_\_\_\_\_

Monat: \_\_\_\_\_

### Anlieferungstemperaturen für kühlbedürftige Waren

Die Temperaturkontrollen werden stichprobenartig durchgeführt und die gemessenen Temperaturen als Zahlenwert in die nachfolgende Liste eingetragen sowie durch Unterschrift bestätigt. Bei unregelmäßigen Anlieferungszeiten wird eine zeitnahe Kontrolle angestrebt.

Bei abweichenden Temperaturen sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen und die eingeleiteten Korrekturmaßnahmen (z. B. sofortige Verarbeitung, Aussortieren, Zurückweisung) mit einer entsprechenden Notiz auf dem Lieferschein zu dokumentieren. Allgemein sollen bei Temperaturabweichungen die Waren zurückgeschickt werden. In Einzelfällen werden die Waren jedoch angenommen, sofort in die entsprechende Kühlung eingelagert oder direkt verarbeitet. Dies wird entsprechend dokumentiert.

#### **Hinweis:**

Leicht verderbliche - kühlbedürftige - Lebensmittel sind bei max. +7 °C anzuliefern.

Datum / Uhrzeit*	Frischfleisch** max. +4 °C	Molkerei- produkte max. +8 °C	TK-Waren mind. - 18 °C	MHD***		Unterschrift
				o.k.	nicht o.k.	

\* Die notierte Uhrzeit der Warenanlieferung kann in einem Streitfall nützlich sein.

\*\* Frischfleisch fasst z. B. Schweine-, Rindfleisch, Hackfleisch, Geflügel zusammen.

\*\*\* Das MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum wird vom Hersteller unter Einhaltung bestimmter Temperaturen angegeben. Bei Unterbrechung der Kühlkette gewährleistet das MHD den ordnungsgemäßen Zustand des Lebensmittels nicht mehr. Deshalb ist darauf beim Wareneingang zu achten.